

ખનાવટ સંગ્રહ.

ભાગ પેહલો.

કિંમત એક રૂપાંગી.

૧૨૫૬

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય  
(ગુજરાત કોપીરાઈટ વિભાગ)

~~૧૪૫૬~~

અનુક્રમાંક ૧૪૭૬ કિંમત ૧.૦૦

ગ્રંથનામ બા. ૧૫૨ સ્કેપ્ટ બા. ૧૩  
પરિચય

વર્ગીક

વીશ્વવાડી રામવાડીના નાકા ઉપર પ્રેરેલી આગળ હારમળ બુદ્ધેશ્વરની દુકાને.

## હીબાઓ.

આ પુસ્તક રચવાનું કામ ધણી મુશ્કેલ થયું આરંભે ૬૭૧ પાણી કેટલાક અગત્યના કા  
રણસર તે જલદીથી ખતમ નહીં, નોકે એમાંની ધણીખરી ખતાવતોં યુજરાતી માસિક ચોપા  
નીઆમાં છુટી છુટી છપાઇ ગયેલે તથા હજુર છપાએલે, તોપણ જ્યારે આપણને એ છપાઇ  
ગયેલી ખતાવતોમાંથી એકનું કામ પડેલે, ત્યારે તે ધારેલી ખતાવત શોધી કાઢાડવી ધણી  
મુશ્કેલ પડેલે. તેટલા માટે જો એવી ખતાવતોનો એક એકો સંગ્રહ કરવો હેતુ, આ  
સંપત્તી મુશ્કેલાઇ ધણી દરજ્જે દૂર ચાએલે. નોકે ઇંગ્લેન્ડ ભાષામાં ધણીક જાતની “કુદરી”  
તથા “રીસીવસ” છુક છપાઇલે તથા હજુર છપાએલે તોપણ યુજરાતી ભાષામાં એવી ચોપ  
ડીઆ ધણીજ ધોડીલે. આએ પુસ્તકમાં દરરોજ વપડાતી બર સંસારી ઉપયોગી ચીજોની ખ  
તાવતની સાથ, તેના પાછલા ભાગવર હાજની રીત પરમાણેના સંપત્તી જાતના મુવાદીયત પકવા  
નોની ખતાવતોનો એક સંગ્રહ આપવામાં આવેએલે, અને ખાધી રહેલા ખીજ સંપત્તી જાતના  
ગોમતના પકવાને વગેરે આએ પુસ્તકના ખીજ ભાગમાં આપવામાં આવશે. એમાં દરએક  
જાતનું પકવાન કેવી રીતે ખતાવવું તથા કેમ રાંધવું તે ગોઠશાઈથી તથા ધણી સહેલી અ-  
ને નાહના બાળકને પણ સમજણ પડે એવી રીતે ગોઠવણ કરવામાં આવીલે. તથા તેમાંની તે  
દરએક ચીજ કેટલી મેલી, અને કેવી રીતથી મલતવી એ દરએક બાબતનું તોલ તથા માપ  
પણ સાથે આપવામાં આવીલે.

આ પુસ્તકને જનમ આપવામાં જે મદદ મહત્વપૂર્ણ આગમજાથી ખરીદ કરીને રચના  
રને આશરે આપેએલે તથા હવે પછી આપશે, તેઓનો રચનાર મોહોટો ઉપકાર માનેલે.  
અને આશા છેકે તેના ખીજ ભાગને પણ તેઓ આશરે આપી રચનારને જોતેજન આપશે

જે સાહેબોનો મરજ આ “સંસાર ઉપયોગી ખતાવત સંગ્રહના” ખીજ ભાગમાં રચ  
નારને મદદ કરવાની હોય તેઓએ જલદીથી અમતજોગ તપી બાબતોની ખતાવતો તથા તપી  
જાતના પકવાનો વીરે લખી મોકલજુ, રચનાર તેઓમાંથી પોતાને પસંદ પડતી ખતાવતો ચુ  
ટી કાઢાડી ધોડીએલેનો પોતાના પુસ્તકમાં શમાય કરી મકશે

આ પુસ્તક રચવામાં મદદને માટે જેજે ઇંગ્લેન્ડ તથા યુજરાતી ચોપડીઓ અને મા  
સિક ચોપાનીયાનો અભયામ કરી જોવારે કર્યો છે તેમના ખતાવતારાઓનો મોહોટો ઉપકાર  
માની એ પુસ્તકોના નામની ટીપ હેકલ પરગર કીધીલે:—

## ENGLISH

Cooley's Cyclopaedia of Practical Receipts, The Boys own Con-  
juring Book, Take my Advice The American Family receipt Book,  
Indian Domestic Economy and Cookery, Young Man's Book of  
Amusement, Enquire within upon every thing, The best method,  
of doing common things, The common things of every day life  
One thousand practical receipts, The female friend and general  
domestic adviser, Receipts for the production of the most choico and  
delicate ices, cream, &c. Italian confectioner, The house-hold book  
of domestic economy, Mrs. Rundell's domestic cookery, Child's fru-



## ગુજરાતી:--

જ્ઞાન પ્રસારક, સ્ત્રીબોધ, તનદરોસતી, નુરેએલમ, જ્ઞાન વર્ધક, દુભાસીબો, વિજ્ઞાન વિતારા, વર્ધકનો સાર સંગ્રહ, પાક સાગ્ર ૪૦ ૪૦ તેમજ કેટલીક બાબતોનો નુસખા સંગ્રહમાયી ઉતારા કરીએછે જેના રચનારનો અતરે માહિતો ઉપકાર માનુષ્ય

આમે પુસ્તક જાણી બહાર પાડવામાં તેજ રચનાર એ પુસ્તક દરએક જણને એક સરખી રીતે અરીદવાને બની આવે તેથી એની કીમત ઘણી ઘણી રાખીએ ને આજ સુધી આની બાબતોની બનાવતોનો સંગ્રહ એવી ઘણી કીમતમાં બાહર પડીએ નથી

પકવાન બનાવવાની બાબતમાં હું પોતે કાંઈ માહિતગાર અથવા બનાવનાર નથી. પણ એ પુસ્તકમાં આવેલા પકવાનો એ કામની અંદર માહિતગાર તથા બનાવનારાઓને પુછીને જાણવામાં આવીએ છે આ પકવાન બનાવવાની બાબતમાં જે કોઈપણ શાહુખને જુલ માલમ પડે અને તેણે સુચના કરશે તે આ પુસ્તકના બીજા ભાગમાં શુધારીને દાખલ કરવામાં આવશે.

જોયે બાહર પાડવામાં મેં પેહલું જ પગલું ભરેલું છે એટલે તેમાં આમાંથી તે હશે, તેથી તેને એટલે કદરવાન વાંચનારાઓ તરફથી માફીની આશા રાખું છું

ભા. બા. શી. ચીકન છાપનાર

# સાંકળીજી.

## આમિ સાંકળીઆના નંબર પેરેઅશદ બતાવેછે

અખતરો અખતરોની. ...	૨૩૨	બોખુનો	૩૩૬
અચાર, કાંદાના. ...	૫૮૧	બોખ રખનો	૩૪૦
.. રાત્રી કાંખીજાના. ...	૫૮૭	.. લવંચનો	૩૪૧
.. હંમના. ...	૫૮૮	.. તળનો	૩૪૨
.. મરખના. ...	૫૮૯	.. પેપરમોરનો	૩૪૩
.. માહમોના. ...	૫૯૦	આધુર, લખેલી સાંકળીના કામજ ઉપર	
.. લીલાચાચના. ..	૫૯૧	.. થી કાઢાડવાની રીત	૧૨૧
.. આધનું. ...	૫૯૨	.. કાચ ઉપર કોતરવાની રીત	૪૧૩
.. રેચાનું. ...	૫૯૩	.. મુનેરી, ચોપડીના આમજ ઉપર	૨૧૨
.. લોખુનું. ...	૫૯૪	.. રપેરી, ..	૨૧૨
.. રાઇતી કેરીનું. ...	૫૯૫	.. ધાનુ ઉપર	૪૦૧
.. ચાપા કેરીનું. ...	૫૯૬	.. મુનેરી, લાકડાંનાં પાટીયાં ઉપર	૨૧૫
.. મધીઆ કેરીનું. ...	૫૯૭	.. ચલકાનું	૨૨૪
.. આરકનું. ...	૫૯૮	.. હાથીદાંત ઉપર કોતરવાની રીત	૩૬૬
.. કેલાંનું. ...	૫૯૯	આધસ, હુંનરથી બનાવવાની રીત	૩૬૧
.. કરમદાનું	૧૦૦	.. દવા તરીકે	૪૩૦
.. અખખાનું	૧૦૧	આધસક્રીમ બનાવવાની રીત	૪૭૫
.. ચોરનું	૧૦૨	.. આધસ વગર બનાવવાની રીત.	૪૭૬
.. કુમારનું	૧૦૩	.. આખેરીનું	૪૭૭
.. લીલાં મરચાંનું	૧૦૪	.. રાસપખેરીનું	૪૭૮
.. ખરેણા	૧૦૫	.. કારી દરાખનું	૪૭૯
.. કાચી કેરીનાં પાણીનાં	૧૦૬	.. અનીનાચનું	૪૮૦
.. માંથી તાંબાની બેલ કંપેલી ૫		.. છાંનજર	૪૮૧
દારથ શોહાધી કાઢાડવાની રીત.	૧૧૨	.. એપરીકાત (આધુનું)	૪૮૨
અજુરલુ ધીધનું	૧૧૩	.. નોહયો	૪૮૩
.. ધીધના પકવાનનું	૧૧૪	.. મીલી ૪૩૮	૪૮૪
.. ચાપાનું	૧૧૫	.. રતેરીયાં	૪૮૫
.. આખખોનું	૧૧૬	.. લોખુનું	૪૮૬
.. કેલાંનું	૧૧૭	.. નારંગાનું	૪૮૭
.. વાલનું	૧૧૮	.. પેનીલા	૪૮૮
.. દુધનું	૧૧૯	.. આંકું	૪૮૯
.. શોપારીનું	૧૨૦	.. પચાંનું	૪૯૦
.. શેરડીના રસનું	૧૨૧	.. ખીસકીટનું	૪૯૧
.. ખરખીનું	૧૨૨	.. મરચમી નો	૪૯૨
.. કાકરીનું	૧૨૩	.. સીનામન	૪૯૩
.. દારુનું	૧૨૪	.. કાચીનું	૪૯૪
.. જીરું	૧૨૫	.. ટી (આહુનું)	૪૯૫
.. પાકી કેરીનું	૧૨૬	.. પ્રદીપ	૪૯૬
.. રાપલુ મુખડીનું	૧૨૭	.. માં નાંખવોનો રમ	૪૯૭
અંક કુપરનો	૩૩૭	આધસોંગ મલાસ બુ (મરચ)	૪૯૮
.. આખખોનો	૩૩૮	આતસ વગર મરચ આહુ બનાવવાની રીત	૨૩૩

आमोही.	१०७	..	माधु कृतं	३०५
आलापामनरी अनारी अन्तिमे	१०८	..	लोचुनु	३०६
साध करवानी रीत	४१४	..	.. नी अलनु	३०७
आराधन दुधमा	७७८	..	कसुमनु	३०८
.. पालुमा	७७९	..	राधनु	३०९
ध		..	शुलरीनु	३१०
छंगार वगर पाली गरम करवानी रीत	२३४	..	आरंभनी अलनु	३११
छंगने मे वरग मुधी ताज्ज राप्पवा		..	पेरमोटनु	३१२
नी रीत	१८२	..	माधुनु	३१३
.. छ महीना मुधी ताज्ज राप्पवा		..	ममपेत्तनु	३१४
नी रीत	१८३	..	वर्मापरीनु	३१५
.. ताज्ज पारप्पवानी रीत	१८५	..	कवाम सीतीनु	३१६
.. काय्यामायी भाइलां छंग पारप्प		..	गोलापनां डलनु	३१७
वानी रीत	१८६	..	नपयननु	३१८
.. केटकी मुटानुं छि ने पारप्पवा		..	तलनु	३१९
नी रीत	२०२	..	सवंगनु	३२०
छंगनां केटिलापर सप्प कोतरवानी रीत	३८४	..	मुवागु	३२१
छंग आठवीमां अतारवानी कथा	२५२	..	पदमनु	३२२
छंग पोट्टा अपर	७५६	..	लाल मरयनु	३२३
.. आम्मी दलनां	७६०			
.. ने मग्गवानो पेर	७६१	कथं अपरयी मारकोग आहानी छथां		
.. भाइलां	७६२	छी आहानानी रीत		३१
.. आलवेलां	७६३	कथं नलही मलगी नही के अयां प		
.. नी तरेली राज	७६४	[नावयानी रीत		२६६
.. कांछ वर	७६५	कथंने पाली नही लागे अयां प		
.. बीजं अप	७६६	नावानी रीत...		...२६७
.. नी अफुरी	७६४	कपुरनी पदमनी लाही ...		...६८
छंगमायी मरयी के मरयो नीकगथे	१८४	कथं अरती वप्पने नीकततो परययो.		४६१
उ		कलुडी, आम्पानी.		...७२६
अंछने आडा करवानो उपाय	७२	कनारी कपतन.		...७५६
.. ने तया पुमने भाणु आहानानी	७३	उतलस, सांघ.		...७४६
.. ने नहमाडानी कथा	७४	.. मटनना.		...७४७
.. ना छने अंघ करवानो उपाय	७५	.. पेर.		...७४८
.. ने! नाथ करवानो उपाय	७६	.. गरेवीना.		...७४९
अमाधयी उतना कथंने अंमाववानी	८२	.. अमनां.		...७५०
.. रममी तया शुतराड कथंने		.. कोलमोना		.. ७५१
अंमाववानी उपाय	८३	.. पुमला, ताज्जना.		...७५२
.. कथंने ताज्जने अंमाववानी		करी महरासी. ...		...७५५
उपाय	८५	.. पीजानी		...७५६
उतनां कथंने पाली नही लागे अयां		.. मरपीनी.		...७५७
अमाववानी रीत	२६६	.. कोलमीनी.		...७५८
अंमाध पालाडनी मापवानी रीत	७८५	.. माछनीनी.		.. ७५९
अ		.. गोसतनी.		...७६०
अमेस, कपुरनु	३०३	.. शवाहद		...७६१
.. अममनु	३०४	अमर, अमाधु. ...		...७६२

.. બુજેહું ...	...૧૮૨	.. જીનજર.	...૫૩૯
.. લાંબુનું ...	...૧૮૩	.. સેમન ચીજ.	૫૪૦
.. પસવાનું ...	...૧૮૪	.. વીકેટોરીઆ	૫૪૧
.. આવજનું ...	...૧૮૫	.. વજમ	૫૪૨
.. આરંગનું.	...૧૮૬	.. હજપંગ.	૫૪૩
.. કોપરાનું ...	.. ૧૮૭	.. તીપસી.	૫૪૪
.. બદમનું.	...૧૮૮	.. ચોજ, ચોખાના	૫૪૫
કવામ, મરાલિદાર. ...	...૭૩૭	.. બદમના	૫૪૬
.. ચોખાના. ...	.. ૭૩૮	.. વલીપારીના.	૫૪૭
.. પટેરાના. ...	...૭૩૯	.. પલેન.	૫૪૮
.. તાળા તરેલા ...	.. ૭૪૦	.. પટેરાના.	૫૪૯
.. બુજેલા ...	.. ૭૪૧	.. તથા બીજકોટને માટે ખાંડની ટોપી.	૫૫૩
.. કોલમીના ...	...૭૪૨	કોલડ કરીમ.	૬૬
.. બદમ દરાખના. ..	.. ૭૪૩	કાંજ આરાહટની.	૭૭૭
.. ધાંડાનાં ...	.. ૭૪૪	.. શાખુચોખાની	૭૮૩
કાચ વજગાવાની લાંબી ...	...૧૪૪	ખ	
કાગજ ચીણામ રૂપેરી. ...	...૨૨૩	ખીચડી મદરાસી.	૭૨૦
.. જલદી શકથી નહી ઉઠે એવા	૨૨૮	.. ખાફીના.	૭૨૨
.. ખીડવાની ગરમ રીત	...૩૬૧	ખીમો મોસતનો	૭૫૭
.. ગાદને આંમડાનાં જેવાં કરવાની રીત	૩૬૦	ખીતનો ઉપાય.	૧૫૬
કાચના વાચણને ગણ કરવાની રીત	૪૦૦	ખીર.	૭૨૫
.. ને લાંબીમાં વજગેલા કહાડવાની રીત	૪૦૧	ખુશબોહ, રમામ રૂપર છંટવાની.	૨૭૧
કાગજ ઉતર પાંતરાંના આકાર.	.. ૪૨૯	.. જાન કુવીની પરશુમ.	૨૭૦
કાકોલી બનાવાની રીત ...	.. ૪૩૧	.. મીની ફલપુરમ.	૨૭૩
કાંસુ બનાવાની રીત ..	...૪૭૧	.. હાથના મોજમા બનાડવાની	૨૭૪
કાંચી બનાવાની રીત ..	...૭૮૮	.. ની કોઠલી.	૨૭૫
કીડીચીને કપટમાંથી કમ ? કરવાનો		.. પરીનમ આલખાટ ઓન પરશુમ.	૨૭૭
ઉપાય...	૮૭	.. કુવીનમ ઓન પરશુમ.	૨૭૮
.. નો, નાચ કરવાનો ઉપાય ...	૮૬	.. પરીનમ આજ પેલસ પરશુમ.	૨૭૯
.. ને જાડ ઉપર અટકાવાનો ઉપાય.	૮૮	ખાંડમાંથી રેતી શોધી કહાડવાની રીત.	૧૬૧
કીરમજમાંથી કારમાહન જાતનો રંબ		ખ	
બનાવાની રીત ...	૪૧૪	ગરમ ગરમ ચાહે.	૭૮૭
કુતરાની ચીમોડી તથા આંચડને આછા		ગાસને ગોલાખી કરવાની રીત.	૧૦૮
કરવાનો ઉપાય ...	૮૯	ગુદર ફોટોમરાજનો સખી જલમાવાનો.	૪૦૮
કુખનાનને પાણીથી પીંગલાવાની રીત ..	૪૬૨	ગુલકંઠ.	૧૯૯
કેક સોડા. ...	...૫૨૯	ગોલાખનું અતર.	૨૭૪
.. કરીમ અથવા કીસીસ	...૫૩૦	ગંધકીને દૂર કરવાનો ઉપાય.	૪૩૦
.. નાલીએરના	...૫૩૧	ખ	
.. મુરસખરી.	...૫૩૨	ધડના આઠમાંથી આઠ શોણધી કહાડ	
.. ઉચું	...૫૩૩	ખની રીત.	૧૧૫
.. સેમન	...૫૩૪	ધડનું કુધ.	૧૨૫
.. તી	...૫૩૫	ધપજી, આંદ અથવા સીકાની નજી	
.. ખન	...૫૩૬	સેધની રીત.	૪૨૧
.. લવંગના.	...૫૩૭	ખ	
.. ખાંડન.	...૫૩૮	અટલી કાચમીર.	૫૭૧

બાંઝાલ.	૫૭૧	બાંઝાલુ.	૨૨૭
દીક્ષી.	૫૭૭	બાંઝાલી.	૨૨૬
આમોસીની.	૫૭૮	દીવા.	૨૪૨
આમલીની.	૫૭૯	રંઝ.	૨૪૪
આદુ તથા આમલીની.	૫૮૦	ભામ કાલી દરાખની.	૩૭૮
કેરીની.	૫૮૧	બેલી. આજરની.	૩૯૭
દરાખની.	૮૫૨	લીલી દરાખની.	૩૯૮
કોટની.	૫૮૩	કાલી કરંટ દરાખની.	૩૯૯
કેલાની.	૫૮૪	અનીતાશની.	૩૭૦
કુડાણની.	૫૮૫	આમશીમ ગલાશની.	૩૭૧
અલકતા, બલતાં.	૨૩૬	કેરીની.	૩૭૨
અરબીને મુફ કરવાની રીત.	૩૬૪	આલુની.	૩૭૩
આઝાનના ગેઠુગનો ઉપાય.	૧૦૬	ગામ પેનીની	૩૭૪
આમડી, શરીરની મુફ કરવાની રીત.	૧૦૭	આરંજની.	૩૭૫
આરકાલ વૃથ પેથત.	૧૮૨	તાપ્તોપોકાની.	૩૭૬
આહિમાંથી મારકુચ શાહી કાહડ		અકરાના ખડીઆનો.	૩૭૭
વાની રીત.	૧૬૬	આરાશની.	૩૭૮
આહીની કીટીમાં બાંધાની ચુનાની પોપડી.	૩૮૭	જોડા તથા જુતના શાધામાં પાણી નહી	
આશણી, આંડનો.	૧૧૬	પેવસ યાએ એવા.	૨૧૫
આપ, મટન.	૭૫૩	જોલાપ એરંદીયાની સુખ બાજવાની રીત.	૪૪૭
પેટાના.	૭૫૪		
હાડી.	૭૫૫	અડના પાતરાંની આમેલુખ છાપ	૪૨૮
આજત આફલા.	૭૧૯	ઝાડો રેવંચીના શીરનો.	૧૭૬
બદામ દરાખના.	૭૨૧	રીસુતરનો.	૧૭૮
ચુરમા, ગોખાના.	૭૪૫	જમાલગોરાનો.	૧૮૦
ગેઠુગને શાભાપમાન કરવાનું પરલ વાતર.	૧૦૫		
લાની આપવાનું તરકાથ બલુમ.	૧૦૯	ટાકડી જોલાખની.	૪૫૦
એઠા ઉપરથી ખીસ તથા તલને કાહડ		પેપરમોટની.	૪૫૧
ડવાનો ઉપાય.	૧૫૮	લવંચની.	૪૫૨
પલાશતર આપ પેરીશનો		લીખુની.	૪૫૩
સાંચો પેવાની રીત.	૪૦૨	ટાઇપ ખનાવાની ધાતુ	૪૪૫
ઓપડીઆને કુમથો બમાવાનો ઉપાય.	૪૨૭	ઠાનીક વાતર	૩૫૨
ઉટકું માખને પકડવાનું.	૮૪	ગંખ, સુનાના	૩૬૫
કોડીઆને પકડવાનું.	૮૫	કાઉરં મીધું.	૩૬૭
છરી, ખમડીને શાષ કરવાની રીત.	૩૮૬		
તથા કાટાના હાથાને શાષ કરવાની રીત.	૪૩૬	ઢોર શુનેરી લાંકડાં ઉપર,	૨૧૩
ઓને કાટથી બમાવાની રીત.	૩૮૨	રેપેરી,	૨૧૪
		શુનેરી ચોપડીનાં પાણા ઉપર.	૨૧૭
		કાચ તથા ચીણીના વાથલુપર શુનેરી.	૨૧૮
જસોના દંખ બંધ કરાવનો ઉપાય.	૪૩૮	રેપાનો, હાથીદાત ઉપર.	૨૧૯
જરમન સીનવર.	૪૬૮	પ્રસીલ (તીઆ) સાહાગં ઉપર.	૨૧૯
જરબુરોષન રમી	૭૦૭	શુનેરી, પથર ઉપર.	૨૦૭
નુરમહાલી	૭૦૮	રેપેરી, કાંચના ગોલા તથા નમીમાં.	૨૨૨
ઓરાશની	૭૦૯		
ભાજી વીડો,	૨૨૬		

તેલ, ચમપેલીનું.	૪૮	જીવરથી કાઢાડવાની રીત.	૧૧૭
„ ગોલાખતા કુલનું.	૭૯	„ સાહોડાના તથા સાહીના, કપડા	
„ માધરાનું.	૪૦	ઉપરથી કાઢાડવાની રીત.	૧૧૮
„ ખાલ વધવાનું.	૪૩	„ ધરેટના, કપડાં ઉપરથી	
„ ખરી જતા ખાલને કુવત આપનાર.	૪૪	કાઢાડવાની રીત	૧૧૯
„ ખાલ પાછા આવવા માટે.	૪૫	„ વાઇન દારૂના કપડાં ઉપરથી.	
„ ગોલાખી ખાલ માટે.	૪૬	કાઢાડવાની રીત.	૧૨૦
„ ખાલ ઘટ કરવાનું.	૪૭	„ આશીદન, કપડાં ઉપરથી.	
„ દાહાડી કાટરા તથા મુઝાખા ખાલ		કાઢાડવાની રીત.	૧૨૧
વધારવાનું	૪૮	„ સાહીના, આપડી ઉપરથી.	
„ ખરી જતા ખાલને મજબૂત કરનાર.	૪૯	કાઢાડવાની રીત.	૧૨૨
„ મેકાચર (આધાલ)	૫૦	„ મારકોમ ઇંકના, કપડાં ઉપરથી	
„ „ રાતું.	૪૩	કાઢાડવાની રીત.	૧૨૩
„ „ લીંબા રંગનું.	૪૨	„ ચીકાચના, કાઢાડવાનું મીકસચર.	૧૨૪
„ ઇંડાનું.	૪૧૮	„ રાતા, સાહીના કાઢાડવાની રીત.	૧૨૫
„ લોખાનનું.	૨૮૯	„ સહોત રાતા, પોપલા સફેદ કપડાં	
„ ખાલને શોખાઈતા કરવાનું.	૫૧	ઉપરથી કાઢાડવાની રીત	૧૨૮
„ ધડીયાંલમાં મુકવાનું	૪૧૯	„ સાહોડાના, સંતેમરમરના પથર	૧૨૯
„ મુઝલા ઉપરથી ઉખાઈતપ તેના ઉપાય.	૬૫૨	„ રંગના, તરાખા તથા પીતલના	
„ ખોરકા માયાઉપર ખાલપાછા વધારવાનું.	૫૨	વાસુલમાંથી કાઢાડવાની રીત	૧૩૦
„ અદામની ખીજનું.	૪૪૯	„ „ હાથ ઉપરથી કાઢાડવા	
„ ખાલને જાદા (ઘટ) કરવાનું.	૫૩	ની રીત	૧૩૧
„ તરફીખામયો હસકી જાતનું બેલકું		„ કચ્છમનો કોર ઉપરથી કાઢાડવા	૪૧૯
તેલ શોષવાની રીત.	૧૧૯	„ જરમ પાણીના, માહગનીનો ટેમ્બલ	
„ કોપરેલને સાફ કરવાની રીત.	૪૧૩	ઉપરથી કાઢાડવાની રીત	૧૩૨
„ તોચત પાંચના	૭૮૧	„ સાહીના, માહગનીનો ટેમ્બલ ઓ	
„ માખણના.	૭૮૧	પરથી કાઢાડવાની રીત	૧૩૩
„ વાતર (તોચતનું પાણી.)	૭૮૨	„ ચીકણા કચ્છ ઉપરથી કાઢાડવા	
		ની રીત	૧૩૪
„ હાલી ખનાત્રાની રીત.	૭૨૩	„ „ આપડીના પાના ઉપરથી	
„ સપ ચીકણા, રેસમી કપડાં ઉપરથી		કાઢાડવાની રીત	૧૩૫
કાઢાડવાની રીત.	૧૧૦	„ હામીનક મુંનાનાને કાઢાડવાની રીત	૪૭૨
„ „ મખમલના કપડાં ઉપરથી		„ રૂપાનાને ઉકાલવાની રીત	૪૭૩
કાઢાડવાની રીત.	૧૧૧	„ હામરની રસનાની પત્તી	૪૭૭
„ „ રંગીન રેસમી કપડાં ઉ		દરમજાલ	૧૬૧
પરથી કાઢાડવાની રીત.	૧૧૨	„ હાલ જુલુને ગરમવાની રીત	૭૨૭
„ „ જાનતા કપડાં ઉપરથી		„ રીકાંડ ખીલારીને સાફ કરવાની રીત	૪૧૨
કાઢાડવાની રીત	૧૧૩	„ કુધ, દોહોડ વચ્ચે મુધી તાજુું રાખ	
„ દવાઈના રૂપાના ચમચા		વાની રીત	૧૮૭
ઉપરથી કાઢાડવાની રીત	૧૧૪	„ ને, ખાકું યતું તથા ખંધ જ	
„ સાહીના રૂપાં ઉપરથી		તું અટકાવાનો ઉપાય	૧૮૮
કાઢાડવાની રીત.	૧૧૫	„ તાજુ કુધને દસ દહાડા મુધી રાખવાની	
„ રંગના, પેટરવાના કપડાં		રીત	૮૦૮
ઉપરથી કાઢાડવાની રીત.	૧૧૬	„ કુધ કુંનરથી ધવેરીનું ખનાવવાની રીત	૧૮૯
„ „ ખારીના કાચ		„ „ ખારીનું „ „	૨૦૦

.. .. ખમાંની માપના જેવું ખ. નાવાની રીત	૨૦૧	.. થી બરેલા મલાચને જેવું વા લવાની કળા	૨૩૫
.. ની ખુડી	૨૦૩	પાઉમાધી, બિલેલા માક સોધી કાહા ડવાની રીત	૧૧૬
.. માંનું પાનુડી થોહાધી કાહાડવાની દાખલ, મુગધી	૧૮૩	.. ષટકી ..	૧૬૭
.. માહોડને વાસ મારવું અટ	૧૮૪	પાઝી વાચીને તાબ કરવાની રીત	૪૦૫
.. .. ખુશવાસ આપનાર	૧૮૫	પાછ, ચીકીન	૭૩૦
.. દીલાદાંતને મળખુતી આપનાર	૧૮૬	.. મટન	૭૩૧
.. મુજેલા પારાને વાસતે	૧૮૭	.. મીનસ (ખીમાનું)	૭૩૨
દાંત, ખરાબ થયા હોય તેનો ઉપાય	૧૮૮	પાઉડર અરેમિટીક	૧૭૫
.. દુખતાનો ઉપાય	૧૮૯	.. કેમફોરેતેદ. વુથ	૧૭૬
.. .. શેહુસો બપાય	૧૯૦	.. છતમર ખીર	૩૫૭
.. સડેલાનાં દુખનો ઉપાય	૧૯૧	.. ચારતકોલ વુથ	૧૭૭
.. ડાપર આંગળા મુકીને ચમચ વાની કળા	૨૨૮	.. મેડોંગ	૭૨૯
નાન બનાવાની રીત.	૭૬૭	.. ચીનામન વુથ	૧૭૮
પેટાના પેશર.	૭૬૨	.. સોડા વાઝર	૩૫૫
પરેશા	૭૮૪	પાતીશ, ષરેચ	૨૫૩
પજાત, કેશરીયા	૭૦૦	.. .. ખીજી રીત	૨૫૪
.. કેનીના	૭૦૧	.. .. તીજી રીત	૨૫૫
.. અનીનાચનો	૭૦૨	.. .. લાકડાના ષરનીઅર	૨૫૬
.. આચ્ચેય થી	૭૦૩	.. .. ની પાછી જલેહ લા વવાની રીત	૨૫૭
.. મુરથા ખી	૭૦૪	.. નકસી કોટરેલા લાકડાના લ ગાડવાની રીત	૨૫૮
.. મારાશુ	૭૦૫	.. ગોલ લાકડા ઉપર	૨૫૯
.. ખીમડી	૭૦૬	.. ના, કાચમ બનાવાની રીત	૨૬૦
પાક આદા	૬૫૨	.. લાલ રંગની	૨૬૧
.. મચી	૬૫૩	.. ષરેચ ખુટતયાજોડાનેલગાડવાનું	૨૬૨
.. મુંદર	૬૫૪	ખીતલ બનાવાની રીત	૪૬૯
.. ગોખર	૬૫૫	પુદોંગ, કકડાર	૪૬૮
.. અમરૂટ	૬૫૬	.. ગાજરનું	૪૬૯
.. માતી	૬૫૭	.. નાલીચેરનું	૫૦૦
.. ગાજર	૬૫૮	.. શેવનું	૫૦૧
.. છડાં	૬૫૯	.. નવી બતનું	૫૦૨
પાઈચો, જોંગાં અથવા કોલમીનો	૭૧૭	.. પલમ શેહુનું	૫૦૩
.. માહર્જીનો	૭૧૮	.. પશુરનું	૫૦૪
પાણી જોવાનું ક્યારે બદલવું	૪૩૫	.. મુરમખાનું	૫૦૬
.. મયમજ બનાવાની રીત	૪૦૪	.. રતાલુ કણનું	૫૦૭
.. ખુત અથવા જોડાને નહીં લા ગે તેડુ	૪૨૦	.. ચીકીન	૫૦૮
પાવન બનાવાની રીત	૭૬૧	.. આરાશનું	૫૦૯
પાણું રંગવાના સાક કરવાની રીત	૪૦૯	.. અંજીરનું	૫૧૦
પાણી સુનાવું	૨૨૦	.. ફલનું	૫૧૧
.. કપાવું	૨૨૧	.. આટાનું	૫૧૨
		.. આલુનું	૫૧૩

..	ચીજ	૫૦૪	શલાનેલના કપડામાંથી મુગર પારખવા	૧૭૬
..	ફર રાખામંદ	૪૧૫	" કપડાંને ધોવાની શરૂ થીત	૪૩૭
..	પટેરાનું	૫૧૫	શટાકડાના જેવા અવાજ કરવાની કળા	૨૪૩
..	સાબુએખનું	૫૧૧	કુતને તાજ રાખવાની રીત	૪૪૧
..	પાંડોનું	૫૧૭	ખ	
..	પાંડુ તથા માખણનું	૫૧૮	ખતીમાંથી નીકળતો કુમાડો	૩૮૨
..	દરાખનું	૫૧૮	ખરચ, ખાજ હારવાનો સાધ કરવાની	૪૨૧
..	કેળીનેર	૫૨૦	ખરાદી મીઠાચર	૪૩૩
..	તાપીયોકાનું	૫૨૧	" ખીતર	૪૩૪
..	સાકલેટ	૫૨૧	" વત્તીઆરીનો	૪૫૪
..	ખીચકીટ	૫૨૩	" લીંબુનો	૪૫૫
..	ખદામનું	૫૨૪	" આરંગનો	૪૫૫
..	ખીંમાનું	૫૨૫	" કાંતી દરાખનો	૪૫૫
..	ચોખાનું	૫૨૬	" રાતી દરાખનો	૪૫૮
..	તરાનમપેરંત	૫૨૭	" મુતાનો	૪૫૮
..	પદમ	૫૨૮	ખદામની લાહી	૮૭
પુલી, પટેરાની		૭૩૫	ખનનું, પીલુ	૨૪૫
.. ખીની તથા પટેરાની		૭૩૬	" શીકુ લીલા રંગનું	૨૪૬
ખામા કુવીલને કાલુ કરવાનો રીત		૪૬૦	" આશમાના લીલા રંગનું	૨૪૭
ચોમીતમ, ખનાવાની રીત.		૫૧	" નારંગી રંગનું	૨૪૮
.. કાલુ		૫૭	" રાતુ	૨૪૮
.. સુધંધી લાલ રંગનું		૫૮	" લીલા રંગનું	૨૫૦
.. ખાલ છટ કરવાનું		૫૮	" જાખુરંગ	૨૫૨
.. દેશતર આખલ		૬૦	ખલાકીંગ, જોડા અથવા ખુતનું	૨૬૬
.. મિકામર		૬૨	" હારનીશને લગાડવાનું	૨૬૭
.. ખદામનું		૬૨	ખાલ માયાના ધોલવાનો સરસ ધમાજ	૬૮
.. ખાલનો વધારો કરવાનું		૬૩	ખાલને ગુછરાદાર કરવાનું મીઠાચર	૫૪
.. નરમ		૬૪	ખાલ મફદને કાલા કરવાની રીત	૪૮
.. આરંગનું		૬૫	" કાખરચીતરાને અથવા રાતા રંગનાને કાલા કરવાની રીત	૭૦
.. ગોલાખનું		૬૬	" કાહાડી તાખવાનો ઉપાય	૭૧
ખેલનીશ, પાંડુ તથા આતાની		૮૦૧	" માથો, જુને આઢો કરવાનો ઉપાય	૮૦
.. પાંડની		૮૦૦	ખીર દારમા ખટાચ આટકાવાનો ઉપાય	૩૮૬
.. અથખશના એથત્રી		૮૦૨	ખીચકીટ, આરંગની	૫૫૪
.. અલચીની		૮૦૪	" ખદામની	૫૫૫
.. રાધની		૮૦૫	" શેવાય	૫૫૬
.. કોલયાની		૮૦૭	" જીનજર	૫૫૭
.. ખનાવાની રીત		૭૬૮	" વાધન	૫૫૮
.. મુંજરની		૮૦૬	" કામન	૫૫૮
.. ક્રીદાની		૮૦૭	" મુવીત (મીટી)	૫૬૦
૫૦૨ છન		૩૬૦	" હારડ (કાલુ)	૫૬૧
.. તી		૩૬૧	" કેપટન	૫૬૨
.. લીખનું		૩૬૪	" સી	૫૬૪
.. આખસ		૩૬૪	" પસતાની	૫૬૪
.. કપડું		૩૬૫	" પ્રેમ	૫૬૫



" ઇશ્વરના	૫૧૬	હાડવાની રીત	૧૭૦
પ્રથમ પાંચોરની પાટલીમાથી પાંચો ૬	૩૮૮	માખણને તરણ વરણ સુધી રાંઠ રીત	૨૦૪
બે રંગની પાટલીથી બરેલી પાટલીઓ		" ઇમહીના સુધી રાખવાની રીત	૨૦૫
ને એક બીજી પાટલીમાં આલી કર		માછલીને તાણ રાખવાની રીત	૨૦૬
વાની રીત	૨૩૬	" સુનેરી છવતી	૪૧૬
" વગર રંગની પરવાહી મેલવણીને		માયાની તાલ	૫૫
મેલવી બધુ રંગ કરવાની રીત	૨૩૭	માયાના બાલમાથી જોડો કારણનો ઉઠ	૬૭
" " મેલવણીને મેલવી પી		" માથી જોડો તથા જુને ઓ	૮૧
સો રંગ કરવાની રીત	૨૩૮	મીઠાઈ, આનના માનનું પડ	૧૧૭
" બે વગર રંગની પરવાહીને મેલવી		" બરછી મશ્વરેદાર	૧૧૮
બગદન રંગ કરવાની રીત	૨૪૦	" માવાના પેંડા	૧૧૭
બીજી આરી	૭૫૬	" જલેબી	૧૨૦
બામરા	૭૮૧	" શીરો	૧૨૧
બોઝા, તરેલા	૭૫૬	" જોલનો શીરો	૧૨૨
મ		" ખાસુવી	૧૨૩
મકરન, નાલીએંગના	૫૧૨	" હલવા	૧૨૪
" બદામનાં	૫૫૨	" શકરના માલગેરા	૧૨૬
મગ્ગપલના ખેરી ગપલા દુધાને પા		" ખાંડના માલગેરા	૧૨૭
છા બપર કરવાની રીત	૪૧૫	" જોલના માલગેરા	૧૨૮
મકર માખણે ઓછા કરવાનો બપાય	૮૨	" આજાં	૧૨૯
મગ્ગન, દાંતનુ ગપદાકારક	૧૭૬	" પેંવર	૧૩૦
" દાંતનું શેફ્ટ કરવાનું	૧૮૧	" ડોપરાપાક	૧૩૧
" મોઢાડાનો અરાખ વાસ દુર	૧૮૩	" મિઠુપુર	૧૩૨
બરછીને થોડા વખતમાં અગ્નિદાર બ	૪૦૩	" ખાંડી પુરી	૧૩૩
" જલદીથી ગેરવવાની રીત	૭૨૮	" શાદી પુરી	૧૩૪
મરમી, રોશન	૭૬૫	" સુતરફેણી	૧૩૫
મલમ મધકનો	૪૧૬	" દહીંવરા મીઠા	૧૩૬
મસાખ દુધનાં	૧૨૪	" દહીંવરા મીઠા	૧૩૭
મસાખો, મોઢો	૧૦૮	" દુધપાક	૧૩૮
" બજીયાનો	૧૦૯	" ખનામા	૧૩૯
" મરમ	૧૧૦	" રમકડાં ખાંડનાં	૧૪૦
" કારીનો	૧૧૧	" ગુંડી	૧૪૧
" મદરાજી	૧૧૨	" દોઢીનો હલવો	૧૪૨
" ગોચતની કારીનો	૧૧૩	" મગની દાલના બાડવા	૧૪૩
" મવાનો	૧૧૪	" મોતીચુરના બાડવા	૧૪૪
" ગરમ, સાવલનો	૧૧૫	" મસાલાના બાડવા	૧૪૫
મકર, મારગનો શેફ્ટો બપાય	૭૩	" શેવ મણના આઘાની	૧૪૬
" નનાદ રી તથા ખુરશીની બ		" બજીયા કેલાના	૧૪૮
રેડો નેતરમાથી કાઢવાનો બપાય	૭૮	" " પપેટાના	૧૪૯
" નો તાણ કરવાનો બપાય	૭૯	" ગાદીયા	૧૫૦
" ને મારવાનું ઝેર	૮૦	" રેપો	૧૫૧
" ને ચેકવાનું પાણી	૮૧	" દાર છપણ મસાલાની	૧૫૨
માખણને કમી કરવાનો બપાય	૮૩	મીઠક આદર રોઝીસ	૧૫૩
માખણમાંથી બેલેલો આદર સોંધી ૬		" આદર રોઝીસ સુધી	૧૫૪
		" " રહેમ	૧૫૫

"	"	"	આમથનીતનો	૧૦૩	સોહોડું હથેલીનું પારખવાની રીત	૧૭૨		
"	"	"	અપાનીનો	૧૦૪	સોહોડાના અધીપારને કાટ નહીં અથ	૩૮૦		
મુરખનો	"	"	આરંગનો	૧૧૦	"	ને અથવા હથેલીને કાટ	૩૮૧	
"	"	"	આરનો	૧૧૧	"	ને કાટ નહીં લામે અથવા	૩૮૩	
"	"	"	કેરીનો	૧૧૨		૫		
"	"	"	અનીનાથનો	૧૧૩	વરધવરાં		૭૮૫	
"	"	"	બોહોરાં કોહોરાનો	૧૧૪	વાદલાને આંધ્ર કરવાની રીત		૩૮૩	
"	"	"	ની થર્મનો	૧૧૫	વાંતર આદ્ય લોખનું		૫૧૭	
"	"	"	નો શીરો	૧૧૬	"	"	આરંગ	૫૧૮
"	"	"	દાર્ધનો	૧૧૭	"	"	લીલી દરાખનું	૫૧૯
"	"	"	આમરાનો	૧૧૮	"	"	કેરીનું	૫૨૦
"	"	"	બાજરનો	૧૧૯	"	"	અનીનાથનું	૫૨૧
મોખ, કીડના આમડાના પોહોવાની રીત				૪૧૦	"	"	તરખુલનું	૫૨૨
"			દરેમ કીડના, આંધ્ર કરવાની રીત	૪૧૧	"	"	જુનજર	૫૨૩
મોખમો, આરથીની દરેમ તથા માક					"	"	બદામનું	૫૨૪
			૫ ઊપર	૪૭૪	વાદન દારૂમાંથી સુગરમેડ શોહોધવા		૧૭૧	
મોહોડા ઉપર થવા ખીલનો			ઉપાપ	૪૪૦	"	"	ને, મુરજના કીરણ	૨૨૫
			૨		વારનીચ, મીણ તથા તેલનું		૨૬૦	
રેશમી કપડા ઉપર રંગ પાછો લાવાની રીત				૧૨૩	"	"	આંમણનું	૨૬૧
ગોળા કરવાની રીત				૭૮૯	"	"	નકશા ઊપર ભગાડવાનું	૨૬૨
"			પાર્શ્વને કરવાની રીત	૭૯૦	"	"	શારંગીને ભગાડવાનું	૨૬૩
રૂપાનો પુકો				૨૧૦	"	"	કાલું	૨૬૪
			૬		"	"	મીઝાઈ	૨૬૫
ભવંડર વાતર				૨૭૨	"	"	ખલુન ઉપર ભગાડવાનું	૨૬૬
"			નક તેલમાંથી ફલકી ભાતનું		"	"	લાખનું	૨૬૭
			તેલ શેષજાતી રીત	૧૭૩	"	"	તારનું	૨૬૮
લાખ, શીલની લાખ				૧૪૮	"	"	છત્રીને માટે	૨૬૯
"			કાલી	૧૪૯	"	"	રમકડાને માટે	૩૦૦
"			પચરગી રંગીન	૧૫૦	"	"	કાચની ખાસીમાંથી સુરજની	
"			લીલી	૧૫૧			રંગલને અતકાવનાર	૩૦૧
"			શુનેગી	૧૫૨	"	"	ચોપડીના પુથાં માટે	૩૦૨
"			પીલી	૧૫૩	ચીતી, ખર્ચી બમેલા હોમ પર તાંગવા		૨૩૨	
"			ખલુ	૧૫૪	"	"	મુનાની આમગીમાંથી તાઈત	૪૬૭
"			શુધ્ધ	૧૫૫	ચીજલી હાથે પારવાની કળા		૨૪૧	
"			સલગી હંડ તેલી	૧૫૬			૬૧	
"			ખાટલીના બુચને મારવાની	૧૫૭	સરખાત, હમપીરીપલ		૩૪	
ભાઈ બદામની				૧૫૮	"	"	ત્રોલાખનું	૩૪
ભાઈ શુદ્ધ, હોતને ભગાડવાની				૪૨૨	"	"	અનીનાથનું	૩૪
"			ત્રોલાખી	૪૨૩	"	"	દારમનું	૩૪
ભાઈ કમરતી				૪૨૪	"	"	મીઝનું	૩૪
મીઝના રથને લાંબી મુદત શુધ્ધ રાખ				૪૨૫	"	"	નવી ભાતનું	૩૪
સેજાનેડ વાતર				૪૨૬	"	"	શેષ પ્રભનું	૩૪
સેજાન આરથી આર				૪૨૭	"	"	જરડ આલુંનું પ્રીણ આલું	૩૪
સોહોડાને તરાખાના નેસા રંગ આમ				૪૨૮	"	"	લોખું અને દુધનું	૩૪
સોહોડા તથા શીશાનો કકડો પાછી ઉપર				૨૩૦	"	"	નારંગીની ઘાલનું	૩૪

" લીંબુની છાલનું	૩૧૩	" શુક્રતાનો	૩૨૬
ચાહી, બાલ	૧	" લચલુનો	૩૨૭
" " બીજી	૨	" મરચાનો	૩૨૮
" ખલુ	૩	" આરંગની છાલનો	૩૨૯
" પીત્તી	૪	" કુડણનો	૩૩૦
" શીકી પીત્તી	૫	" ખુશખોદાર કુખનો	૩૩૧
" જાંબુડી	૬	" શુભરીનો	૩૩૨
" ખગંજીન રંગની	૭	" તાડીનો	૩૩૩
" વાપોલિટ	૮	" કમરખનો	૩૩૪
" બીનો	૯	" ની બુકી	૩૩૫
" કાઢી, ચશમદાર	૧૦	" ને જલદ કરવાની રીત	૩૩૬
" " લખવાની	૧૧	અખુ, લીખુનો	૨૮૦
" શરૂ	૧૨	" વાંચર	૨૮૧
" રૂપાના અક્ષર લખવાનો	૧૩	" તરાનથપેરંદ	૨૮૨
" જયદત્તા પતરા પર લખવાની	૧૪	" શુવોમ	૨૮૩
" લખવા જુના અક્ષર કે	૧૫	" કારો	૨૮૪
" લીકા ગણાવક	૧૬	" જોલાખી	૨૮૫
" કોદરેલી તખતીમાં પુરવાની	૧૭	" પોસા	૨૮૬
" નકલ લેવાની	૧૮	" હની (મધનો)	૨૮૭
" ની, બુડી કાઢી	૧૯	" ચીનામન	૨૮૮
" કાગળમાંથી ફરી નીકળે તે	૨૦	અખુમાંથી બિલ કીધેલી પદારથ ક્રમ. રી.	૧૬૪
" ને, ફગવી ખસાવાની રીત	૨૧	સંમિતના ઝોટવાના સંચા	૪૪૬
" છાપવાનો	૨૨	" ને, નરમ કરવાની રીત	૪૨૫
" " રંગની	૨૩	મીરા ખાંડનો ચરખતને વાસતે	૩૬૬
" શુનેરી	૨૪	સંમિત, ભાગેદા ચીની કામને વખતવા	૧૩૬
" રૂપેરી	૨૫	" ચીમુષ ભાગેદા કામ વખતવા	૧૩૭
" તાજાથી કાગડાર છાપવાની	૨૬	" છરીના પાણીને હાથમાં જડવું	૧૩૮
" ખસામને શુધારવાની	૨૭	" આમડાને વખતવાનું	૧૩૯
" મરકાંજી ખંડ (ખાંડો)	૨૮	" હીરાને	૧૪૦
" " " (સાંતી)	૨૯	" આરાનું	૧૪૧
" " " (મધ)	૩૦	" ચરચનું	૧૪૨
" કાગળપર નહો દખાવ એવી	૩૧	" માંખીનું	૧૪૩
" " ૩૩, ૩૪, ૩૫, ૩૬	૩૨	" ચીલીના પેપાલા, રાખખીયાંધવાનું	૧૪૪
" છુરી	૩૩	" અજાખાચતરનું	૧૪૫
ચીકા જાવરથી નકલ લેવાની રીત	૩૪	" માહાગનીનું	૧૪૬
ચીખંડ હાંતીનું	૩૫	શવ, રાધવાની	૩૪૭
શુતાનો બુકો	૩૬	સોડા વાતર,	૩૪૮
શુગર વાતર	૩૭		
શુરી કામલર	૩૮	હની પેથ	૪૬
શુમેરમલના પથરને આદ કરવાની રીત	૩૯	હમકી જાતનું રેશમ શાધવાની રીત	૪૬૭
સ		હાડપંજર, પાંદડાનું	૪૬૮
સમોશા ખીમાના	૪૦	હાડકાને નરમ કરવાની રીત	૪૬૯
" માવાના	૪૧	હાથી લંતને નરમ કરવાની રીત	૪૭૦
સરકો, કરીપાઉડરનો	૪૨	હીરા ખસ પારખવાની રીત	૪૭૧
" રાશવમરીનો	૪૩		

# સંભાર ઊપયોગી ખનાવત

## સંગ્રહ\*

તહરેવાર રંગની લખવાની શાહી ખનાવાની રીત

૧. લાલ શાહી—રતાંગરોનો બુકો ૨ આઝંસ, ૪૮કી ૦૧ આઝંસ, ક્રીમ આર તાર ૨૨ ૦૧ આઝંસ, વરચાદનું પાણી ૧૬ ૪૩૫ ૬૩ આઝંસ. એ બધાને ઉકાલી તેનો અરધો ભાગ બાકી નાખવો. પછે ગાલીને અરધો આઝંસ પીગલાવો ગુંદર નાખવો, અને થંડું થવા દેઇને ૧૧ દ્રામ ક્રીમગરને ૧૧ આઝંસ “ઇથપીરીટ વાઇન” માં પીગલાવી તે પેલા ઉકારેલાં પાણીમાં નાખીને મેલવી તાં ખવું. (જુઝ્મા નાં ૨)

૨. બીજી રીત—સોજી રંતગરોનાં છોરીઆંને બુકો ૫ તેલો, ૪૮કી ૦૧ તેલો, ક્રીમગરનો બુકો ૦૧ દ્રામ, ચરકો અથવા પાણીની અરધી ખાટલી, એ બધાને માટીના કાચણમાં નાંખી ઉકાલીને ગાલી કાઢાવું. પછે તેમાં ખાવડના ગુંદરનો બુકો ૧૧ તેલો નાંખી હોલાવવું, અને ખાટલીમાં ભરી મુકવી.

૩. બહુ શાહી—ચાઇનીસ બહુ (ગલી) ૩ આઝંસ, ઓક્સલેટીક આસીડ ૦૧૧ આઝંસ, ખાવડના ગુંદરનો ખારીક બુકો ૧ આઝંસ, દીથીલી વાટર (ઉકારેલું) વરાલનું ૨૨ ૧૨ પાણી) નહી હોયતો વરચાદનું પાણી ૬ ૫૮ નાંખી મેલવીને ખાટલીમાં ભરવી.

૪ પીલી શાહી—રેવનચીનો શી ૧ આઝંસ, ગરમ પાણી ૫ આઝંસ લે ૫ તેમાં પીગલાવીને ૦૧૧ આઝંસ ઇથપીરીટ નાંખી મેલવી ખાટલીમાં ભરવી.

૫. ફીફી પીલી શાહી—“૪૨” એ રીસ” (એક જાતના ૪૨) ૦૧ રતજ, ૪૮કી ૦૧ આઝંસ, એ બધાને ૧ પેટ પાણીમાં નાંખી અરધા કલાકથી વધારે ઉકાલવું. પછે ગાલી કાઢાડીને તેમાં ૦૧ આઝંસ ખાવડનો ગુંદર નાંખી પીગલાવી ખાટલીમાં ભરવી.

૬. જામુરી શાહી—પતંગનાં લાકડાં નાં છોરીઆંને ખુબ તહરેથી પાણીમાં ઉકાલી ગાલી કાઢાડીને તેમાં “કલોરાઇડ આ ૪ ત્રીન” નાખવું જેથી જામુરી શાહી થશે. જેટલું પાણી નાખો તેનો અરધો ભાગ બાકીને ઉતારવું.

૭. આઝીન રંગની શાહી—પતંગનાં લાકડાંનાં ખુબ ઉકાલેલા પાણીમાં જરા “બાઇકોમેટ આર પોટાશ” નાખવાથી થાએછે.

૮. વાયોલેટ રંગની શાહી—(જુઝ્મા જામુરી શાહી નાં ૬) પણ જામુરી શાહીમાં “કલોરાઇડ આર ત્રીન” નાખવામાં આવેછે. તેને બદલે તે પતંગના ઉકારેલાં પાણીને થંડું થવા દેઇને તેમાં ૧૧ પેટ પાણીએ ૦૧૧ આઝંસ ખાવડનો ગુંદર તથા ૧૧ આઝંસ ૪૮કી નાંખી બરાબર મેલવી ગાલી કાઢાડી ખાટલીમાં ભરવી.

૯. લીલી શાહી—જંગાલ ૧ આઝંસને જીનો વાટી તેમાં ૧ ખાટલી ચરકો નાંખી તેને ૪ દાહડા શુધી રાખી મેલવું. પછે તેમાં ૧ આઝંસ ખાવડનો ગુંદરનો પી

ગજાવી મેલવી નાખી ગાલીને બાટલીમાં ભરી.

૧૦. શારી અને શક્રાઈદાર ભરેલી કાલી શાહી—માથુ પ્રલનો (માપાં) બુકો ૨૦ તોલા, પટંગના લાકડાંને બુકો ૧૦ તોલા, હીરાકશી ૧૦ તોલા, બાવલનાં ગુંદરને બુકો જા તોલા, મારયુથું શા તોલા, શાકરીઆ ખાંડ શા તોલા પેહલાં માંજુપ્રલ અને પતંગના લાકડાંને ૧૨ રતલ પાંણીમાં નાંખી ૧ કલાક સુધી અથવા જ્યાં સુધી પાંણી ખાંડી જાય ત્યાં ત્યાં સુધી ઉકાલવું. પછે તે પાંણીને ગાલી કાઢાડી તેમાં બાકીની જાણસો ભરી દેવો, અને જ્યાં સુધી મધલી આંજો પીગલી જાય ત્યાં સુધી તેને હીલ બા કરવું, તારખાદ એ પાંણીને એક દાહાડો એક બાજુએ અલગ મેલી રાખવું, અને નીચે રગડો થરી રહેઆ પછે ઉપરનું પાંણી નીતારી લેવું, કે જે ઘણીજ શારી લખવાની શાહી બનશે, એ શાહીને મજબુત બુચ મારી બાટલીઓમાં ભરી રાખવી.

૧૧. લખવાની કાલી શાહી—૧ આજાંસ માપાનો બુકો, ૩ દ્રામ “શલકૃદ આપ્ર આધરન,” ના આજાંસ ગુંદર, અરધી પેટ થાંડું પાણી, એ બધાને એક બટલીમાં નાખી ૧ પખવાડીયું અથવા તેથી વધારે દાહાડા હીલબા કરવી જેથી ઘણી કારી શાહી થાશે.

૧૨. શક્રેદ શાહી—કાલાં કાગળ ઉપર લખવાને વાશને શક્રેદ શાહીથી લખવામાં આવેછે—થોડાં ઇંડાંનાં કોટલાને ઘણીજ શંભા લથી ઘાઈને સાફ કરવા અને તે કોટલાંની અંદર જે શક્રેદ પાતલી આમડી આવેચ તે કાઢાડી નાંખવી, પછે શુમારા શંગેમરમલના પથર પર અથવા તે પથરની બનાવેલી ખલ માં કોટલાનો બારીક બુકો છુંડીને કરવો, પછે તે બુકાને એક કાંચીઆ ભરીને શાજળાં પાંણીમાં નાખી રહેવા દેવું. જરૂર બુકો વાશ જુમા નીચે થડી જાય એટલે ઉપરથી પાંણી

નીતારી કાઢાડી, બુકાને તડકાંમાં સુકાવા મેલવા; શુકાવા પછે બાટલીમાં ભરી રહેવા દેવું તારખાદ એક બીજાં વાસણમાં થોડા “ગમ અમાન્યાક” ને બાજનાં ઉકારેલાં પાંણીમાં (દી શતીલ વાટર) નાખીને એક રાત સુધી રહેવા દેવું, જેથી “ગમ અમાન્યાક” પીગલીને તે મીકસઅર સહવાર પડતાંતો સફેદ કુધ જેવું થાશે. પછે તેને મલમલના કપડાંથી ગાલી કાઢાડી તેમાંથી થોડું પાંણું ગજાશમાં લઈને પેલી ઇંડાંનાં કોટલાંની ત્રણમાર કીધેલી બુકી નાખી મેલવવું, એટલે શારી શક્રેદ શાહી થશે.

૧૩. રૂપાંનાં અક્ષર લખવાની શાહી—ખુટર (જસદ, વાજુ) તથા કોઇવાર સીસા વગેરે ધાતુઓનાં મેલથી બનાવેલી મીચ ૨ ધાતુ અથવા “બેંકાક તીન” ૧ આજાંસ, કુનીક શીલવર (પારો) ૨ આજાંસ, એ મિઝાને મેલવી પાંણી જેવું કરવું, પછે તેમાં ગુંદરનું પાણી નાખીને લખવું—એ લખેલા અક્ષર જાણે રૂપાંનાં લખેલા હોય તેવા દેખાશે. (જુઓ રૂપેરી શાહી.)

૧૪. જરાદનાં પતરાં ડાખર લખવાની શાહી—“નાઇત્રેડ આપ્ર કોપર” ૧ દ્રામ, નોશાગર ૨ દ્રામ, કાજલ ૨ સુપલ, પાંણી ૪ આજાંસ, એ બધાને શારી પેટ મેલવવું. આએ મેલવણીની બનાવેલી શાહી જશ ઉપર લખવાને શક્ય શરશ માલમ પડી છે. જેમ આપણે બીજી શાહીથી કલમે લખીએચ, તેમ એ શાહીથી પણ કલમે લખી શકાએછે.

૧૫. તરતના લખેલા અક્ષર જુના હોય એવી શાહી બનાવવાની રીત—લખવાની કાલી શાહીમાં થોરી કેશરને વાતીને મેલવવું અને એ શાહીથી કાગળ ઉપર લખવું.

૧૬. લીથોગ્રાફીક શાહી—“માથતી ક” (મમતકી) ૬ આજાંસ, અપડા લાખ ૧૨ આજાંસ, પેનીસ તરપીતન ૧ આજાંસ, એ બધાને એક વાશજુમાં તાવવું, પછે તેમાં ૧ રતલ મીણ, અને ૬ આજાંસ ચરખી ઉમેરી

ને પીગલાવવું. જરૂર ચુકુલાપર પીગલી રહેકે તેમાં ૧ આઉંસ કકણુ સાચુને જુનો જુનો આખવીને નાખવો, અને જરૂર એ બધું ત વાઢને મલી જમ્મે એટલે તેમાં ૪ આઉંસ કાજલ નાંખી બધાને શારી પેડે મેલવી જરા થંડું પાડી મોલડમાં અથવા એક શારાં સુ મારા પથરની લાડી ઉપર નાખવી. જરૂર થંડું પડે એટલે આખડા કટકા કાપી કાઢાડવા. પ છે લખતી વખતે એક કાચની રકાખીમાં જ રા પાંણી નાંખી જેમ આપરે રંગનો કટકો ગ શીમ્મિય તેવી રીતે મથાને પછે લખવું.

૧૭. પથર ઊપર કોટરેલા અક્ષરમાં પુરવાની શાહી—૩ રતલ “પીચ” (તાર) ને એક વાશણુમાં નાંખી ચુકુલા ઉપર તાવવું અને તેમાં ૧ રતલ કાચી જામેરીને મેલવી નાખવું અને તેમાં તરત પીછી ખોરી પથર ની તખતી ઉપર કોટરેલા અક્ષરોમાં પુરવી. જે તખતીઆ કખરોની ઉપર અથવા મોહા ટી મીલકતોમાં દેવાલની અંદર મેશારીઆમાં આવેછે.

૧૮. કાલી લખવાની શાહીનો ભુ કી—માયાં ૩ રતલ, હીરાકચી ૧ રતલ, બા વલનો યુંદર ૦૧ રતલ, શરૂદ ખાંડ ૦૧ રત લ, એ બધાનો ખારોક ભુકો કરી મેલવીને ૨ આઉંસના દર એકેક પડીકાં કરવા, અને જરૂર, જોધએ તાહારે તે પડીકાંમાંથી થોરો ભુ કો લેધ તેમાં ઉકલવું પાંણી નાંખી થોરા કલા ક રાખી પછી શારી શાહી થશે. એ શાહીની ભુકી મુશાશરીમાં ક્રમ લાગેછે. ગમેતો ૨ આ ઊંસના પડીકાંને ખાટલીમાં નાંખી ગરમ પાં ણી નાંખી રહેવા દેધને પછે લખવું.

૧૯. નકલ લેવાની શાહી—(કાપી ઇંગ ઇંગ) શાંધરણુ લખવાની કાલી શાહીની અંદર થોડી ખાંડ મેલવીને લખવું.

૨૦. કાગળમાંથી શાહી કુટી નીક લે તેનો ઊપાએ—જો કાગળમાંથી શાહી કુટી નીકલેતો તેવાં કાગળને ષટકીના પાંણીમાં ખોલી કાઢાડી મુકાવવા.

૨૧. કુગથી શાહીને બચાવવાની રીત—જ્યારે શાહીમાં કુગ આવેછે તાહારે બસબર લખાઇ મંકાવું નથી તેથી તેજે વી શાહીનો અંદર દારૂનો અરક (alcohol) ૧ પેંટમાં ૦૧ આઉંસ લવંગુનું તેલ નાખી મેલવવું, અને તેમાંથી થોડાં ટીપાં કુગલ ગ એલી શાહીમાં નાખવા. બીજું—કીપોશોટ અ થવા કારમોલીક આશીડનાં ટીપાં નાખવાં. એ કીપોશોટ અથવા કારમોલીક આશીડને આ ગલથો શરકામાં અથવા નરમ સ્પીરીટમાં ના ગલાવીને તેનાં થોડાં ટીપાં શાહીમાં નાખવાં. એથી શાહીપર કુગ ચહડશે નહી. ત્રીજું— ખાવલના યુંદરની અંદર ખેરાં લવંગને ખા રીક છુંડીને શાહીની ખાટલીમાં નાખવા. જો ધણીજ શારી શાહી કરવી હોયતો શરૂદ વાધ ન અથવા શરકો અને પાંણીને મેલવીને નામ વું પણ અમથું પાણી નાંખવું નહી.

૨૨. છાપવાની શાહી—રેતીની તલે ખાલેલા ચુલમાહોરની જાતનાં જાડના ખી ૧૧૧ રતલ, કાજલ (તેલમાંથી બનાવેલી) ૦૧ ૨ તલ, કાજી ગલી ૧ આઉંસ. પેહેલાં ગલી તથા ખારેલા ખીને (મુદદાશીંગ) થોડાં પાંણી માં શારી પેડે ખારીક પીશવા, અને એક ખા જીએ તેને શુકાવા મેલવા. પછે એક લોહા ડાની કડાઇમાં ૪ પેંટ અલશીનું તેલ રેડી તેને આતથ ઉપર ઉકાલવું. જેવો તેમાંથી ધુ માડો નીકલવા માડે કે તેને શલગાવવું અને ખાટલી હવામાં લાવી મેલવું. પછે તેને આં ગલો ઉપર લેધને જોઆથી તે સીકટ માલમ પડે ત્યાં શુધી તેને બલવા દેવું, પછે તેમાં ૨ રતલ રાજમ નાંખીને બલવું જુજવી નાખ વું. તે રાજમ પીગલે ત્યાં સુધી તેને અંદર હીલવીઆ કરવી, પછે આસતે આસતે અ ને ધણીજ સંભાલથી ૦૧ રતલ પેલાતી આ ઉન આજુનો ભુકો નાખવો, એમ કીધાથી પે લી કહડાઇ માહેલી શધલી મેલવણી જોરથી ઉકલવા માંડશે. શધલો શાજુ નાખી રહેઆ પછે પેલી કહડાઇને પાછી આતથ ઉપર મેલ

બી અને તેને શારી પેઠે યુગ્મી. હો એ એ ક જાતનું વારનીશ થયું. તેની આંદર પેલી કાજલ, ગળી અને બારેલાં બીની તમિઆર કીધેલી મેલવણી નાખી તેને લાહીની મીઠાવ ધુટીને ધારી બનાવવી. જે કાપર પત્રેટના છાપવા શારી શાહી જોઇતી હોયતો તેને વધારે કકણ બનાવવી. દીપ્તિથી (સમય) છાપવાના કાંમ શારી બનાવવી હોયતો તેમાં થોડું તર પીતનાં તેલ રેડવું, પણ તેલને પેલી શાહીની શેષથી શારી પેઠે ધુટીને આંદર મેલવી નાંખવું જોઈએ, અમરશયુ આંદર નાંખીને મા તર ડોહોઆથી કાંમ બરોબર મેલવણી થાએ નહીં. જે પેલી ઉપર કહેલી ગત્રી, કાજલ તથા બીને જેમ બારીક પીચી હોય, તેમ શાહી વધારે શરશ બનશે. ઉપલાં બીને બદલે જે અમરના થડીઆની ઇઆ નાલીઆરની કાટલીની ઇઆ બાલેલાં હાડકાંની મેલ લીધી હોયતો તે પણ ચાલે, પણ તેમાંથી બનાવેલી શાહી, જે વધારે મેલ અને ગલી નહીં વા પડી હોયતો જરા પ્રીકા રંગની બનેચ. તેલ ને ઉકાલી બાલવાનું કાંમ ઘણું ઘાશતી બ રેલુંછે, માટે તેને ઘરની બાહર ઉકાલવું જોઈએ.

૨૩. છાપવાની રંગની શાહી બનાવવાની રીત—(જુઓ છાપવાની કાલી શાહી નાગ ૨૨) પણ જે આશમાણી કાલો રંગ લાવેલો હોયતો ગલીને બદલે પરસીપન બલુ વા પડેલો, અને જાજુરો કાલો રંગ લાવેલો હોયતો પરસીપન બલુ અને ઇડીઆન રેડ (ગેર) અને મેશની શાયે શારી રીતે મેલવું. જેવું કાંમ છાપવું હોય અથવા જેવાં કાગળ વાપડ તેમ એ ચીજોનો વજન ફરવેલો.

૨૪. સુનેરી શાહી—એક સંગેમરમરની નાંચલી બાલની આંદર ના આગ્રાસ શે જજુ સફેદ મધ નાંખવું, અને સુનેરી બારા વાળની એક ચોપડી લેઈ તેમાંથી વરખ કાહાડીને તે મધમાં નાખીને એક દશતાથી જુખ ચોલી ચોલીને ધુટવું જેથી મધ અને

સુનેરી વરખ સરખું મલી જશે, પછે એ વરખના થએલા મલમને છરી છરીએ બલમાંથી કાહાડીને એક ગલાશમાં નાખવું, અને તેમાં ઉપરથી પાંણી રેડીને સધલો મેલવી નાખવા. જેથી મધ પાણી શાયે મલી જશે અને સુવું પોતાના બારી વજનના સમખથી ગલાશમાં નીચે બેસી જશે. એટલે તે કાહાડી નાખી કરીથી બીજું પાંણી ગલાશમાં રેડવું કે મધ સુનાની બારીક કરચોની શાયે રહી ગયું હોય તે છટું પડે. એવી રીતે પાંણી નાંખી સુનામાંનું મેલવેલું મધ ઘાહી નાંખવું. પછે સુનાંની બારીક કરચોને સાફ કરીને સુકવવી, સુકાઆ પછે તે બુકી ઘણી ચલકતી દેખાશે. પછે તેને એક કાચની દાબડીમાં ભરી રાખવી, અને જ્યારે શાનેરી અક્ષરથી લખવું હોય તારે તેમાંથી થોડો બુકો લેઈ યુંદર નાં પાંણીમાં મેલવીને લખવું, અને સુકાએ એટલે હાથીદાંતની છરીના હાથાથી અક્ષરોને ધુટવા એટલે સુનેરી અક્ષર ખાલી નીકલશે, અથવા સુનેરી વરખને ઉપલી રીત પ્રમાણે મધને પાંણીથી ઘોષા પછે તેને એક શીશીમાં ભરી રાખવું, પછે તેમાં ૧ ગરેન “કેરેશીવ સુખલીમટ” ને એક અંમચો ઇરપીરીટ વાઇ નમાં નાંખીને પીગલાવવું અને જ્યારે પીગલી રહે ત્યારે તેમાં જરા યુંદરનું પાંણી નાંખી તે શીશીમાં નાંખી બુચ દેવો, અને જેની ઉપર વરખથી લખવું હોય ત્યારે શીશીને હીલવાને કલમથી અથવા પીંછીથી લગાડવું અને સુકાએ એટલે હાથીદાંતનાં સુવાલા દશતાથી ધુટવું.

૨૫. રૂપેરી શાહી—(જુઓ સુનેરી શાહી) પણ એમાં સુનાના વરખને બદલે રૂપેરી ખરો વરખ નાખવો, અને ઉપલીજ રીતે બનાવવું.

૨૬. કપડાં ઉપર ટાઈપ (બીબાંધી) છાપવાની શાહી બનાવવાની રીત—એક ભાગ “આશશાલમ” ને ૪ ભાગ તરપીટનાં તેલમાં પીગલાવીને તેમાં કાજલ અથવા “બલ

કેડ" (મુકર પેનની અંદર જે ધાતુ આવે છે તે) નો ખારીક બુકો કરી મેલવવું, એ શાહી ખીખાની ઉપર છાપવા લાપક થાએ એવી બનાવવી.

૨૭. ખરાબ શાહીને શુધારવાની રીત—એક ખાટલી શાહીમાં થોડો “કારખોને ટ આપ પોટાસ” નાખવો, પણ એ નાખીયા થી શાહી ઉભરાઇ જાય નહી તેની શંભાલ ગામવી અને જરૂરે ઉભારે બંધ થાશે એટલે શાહી શાફ થાશે.

૨૮. મારફીંગ ઈંક કાલી (કપડાં ઉપર ઈંધાણી પાડવાની) શાહી—“લુનરકાશ ટીક” (“નાઇટ્રેટ આપ શીલવર”) ૨ ટ્રામ, “દીશનીલ વાટર” (ઉકારેલું) વરાલનું પાણી) ૨ ટ્રામ, ખાવલનો ગુંદર ૧૦ દરામ, એ બધાને શારી પેંડે મેલવી કાચના બુચની નાખ લી શીશીમાં ભરીને અંધારી જગાપર મેલી રાખવી, કેમકે રાશણીથી કરી “લુનરકાશ ટીક” પોતાનો અશ્વલ ગુણ છેડી દેશે, તેથી તેને હમેશાં અંધારી જગામાં રાખી મેલવી, અને જે કપડાં ઉપર ઈંધાણી અથવા નાંમ પાડવું હોય તેટલાં કપડાંને પેહેલાં આએ નીચ લી મેલવણીથી ઘાહી નાંખીને પછે ઉપલી શાહીએ તેપર લખવું.—“શબ કારખોનેટ આપ શોડા” ૧૦ આર્ગિસ, ખાવલનો ગુંદર ૧ મુકપલ, એ બેઉને વરશાદનાં પાણીમાં પીગ લાવીને જે જગા ઉપર નાંમ પાડવું હોય તે ટકુંજ કપડું ભીંજવીને શુકવવા દેવું અને જપા રે તદન શુકાય એટલે ઉપલી શાહીની મેલવણીથી લખીને તડકાંની અંદર જલદી મુકવવું.

૨૯. “બલુ મારફીંગ ઈંક”—ચાઇનીસ બલુ (ગલી) ૧૦ આર્ગિસ, “શોલટ આપરટી લ” ૧ દરામ, લઇ અલશીના તેલમાં નાંખીને શારી પેંડે મેલવવું, જો પાટલી શાહી કરવી હોય તો વધારે તેલ નાંખવું, જો એવી જ રીતે ખીજ શારા રંગ નાખશો તો તેવાજ રંગની શાહી થાશે, લખવું હોય તાહારે કલ મેલી લખવું.

૩૦ રાત્રી મારફીંગ ઈંક—લવંડરનું તેલ ૧૨૦ ગરેન, કોપાલ વારનીશ ૧૦ ગરેન, હીંગલો ૧૦ ગરેન, પેહેલાં લવંડરના તેલને તથા કોપાલ વારનીશને મિલી જરા ગરમ કરવી કે વારનીશ પીગલી જાય, પછે તેમાં હીંગલો મિલવો અને તેને શારી પેંડે દોહાવવી એટલે લાલ શાહી કપડાં ઉપર ઈંધાણી પાડવાની થાશે.

૩૧. મારફીંગ શાહીની ઈંધાંની કપડાં ઉપરથી કાઢાડી લેવાની રીત—જો મારફીંગ ઈંકથી લખેલાં કપડાં ઉપર “કલોરી ન” અને “અમોન્યા” નું મિલેલું પાણી લગાડવું હોય તો તેથી કપડાં ઉપર લખેલા અક્ષરો શાફ થઇ જશે, કારણકે “અમોન્યા” અને “કલોરી ન” એ બેઉ ચીજો પેલાં રૂપાંને તરત પીગલાવી નાંખશે અને તેનો કાલો રંગ શફ થઇ જશે.

૩૨. કાગલ ઉપર લખેલું નહી દેખાય એવી શાહી બનાવવાની રીત—હરડાંનાં પાણીથી લખીયું હોય તો તેના અક્ષરો કાંઈ દેખાવાના નથી, પણ તેની ઉપર હી રાકશીનાં પાણીની પીછી ફરવી હોય તો અક્ષરો તરત કાલા રંગના થાશે, એમ થવાનું કારણ એટલુંજ કે કાલી શાહી એ પે ચીજનીજ મેલવણીથી બનેય. (જુઓ હેડલ આ પેલી જુદી જુદી રીત)

૩૩. બીજી રીત—મોરચુનું પાણી ને નોશાગરનાં પાણીમાં મિલી તેથી લખ્યું હોય તો, લખેલું કાંઈ દેખાવાનું નથી. પણ આતશ આગલ તે કાગળને ગરમ કરશો તો પીલા રંગના અક્ષર વંચાસે. વળી થડું થશે એટલે દેખાવાના નહી.

૩૪. ત્રીજી રીત—કાંદાનો રસ કાઢાડી ને શાજળ કલમથી લખીયું હોય તો લખેલું દેખાશે નહી, પણ દુરથી આતશનો તાપ દેખાડશો એટલે વંચાશે.

૩૫. ચોથી રીત—“શલફેટ આપ આએર ન” નાં નરમ પાણીથી કાગલ ઉપર લખવું



એટલે વંચાશે નહીં, પણ તેને “પ્રુશ્નીએટ આ  
૪ પોટામ” ના પાંણીથી ભીજવું હોયતો બ્લુ  
રંગના અક્ષર દેખાશે.

૩૨. ધંચમી રીત—“કલોરાઈડ” અથ  
વા નાઇત્રોગુરીએટ આપ કોઆલટ” ના પાં  
ણીથી લખીયું હોયતો તે લખેલું દેખાશે ન  
હીં પણ તેને આતથ આગલ ગરમ કરશોતે  
લીલા રંગના અક્ષર દેખાશે અને જ્યારે કા  
ગજ થંડું પડશે એટલે અક્ષર દેખાશે નહીં.

૩૩. છુપી શાહીથી લખવાની રીત  
—“ક્રાલટ” કરીને તત્વછે, તેને મીઠાનાં  
અને શુરાના તેજમમાં પીગલાવી તેથી લખી  
યું હોયતો અક્ષર શુકાયા પડી મુતલક દેખા  
તા નથી, પણ જરા ગરમી દેખાડીતો બ્લુ  
રંગનાં અથવા લાલ રંગના અક્ષરો નીકલી  
આવશે અને તેની ઉપર એક અથવા બે વાર  
ફક મારી હોયતો થંડી લાગાથી અક્ષરો પાછા  
દેખાશે નહીં, પણ વલી ગરમી લગાડયાથી પા  
છા દેખાઇ આવશે. જો ગરમી ઘણી લગાડી  
તો પડી તે અક્ષરો નાપેલ થતના નથી પ  
ણ એમના એમ રહેશે. ~~શુચના~~ શુચના—  
ઉપર લગેલી શાહીઓના અક્ષરોને લખીને  
એક ગાંમથી બીજે ગાંમ કાગજ મોકલવું હો  
યતો, રશતામાં આર પાંચ દાહડા અથવા તે  
થી ઓછા દાહડા થયા એટલે પેલાં કાગજ ઉ  
પર લખેલા અક્ષરો તદન ઉડી જાયે, પછે  
તમે તે કાગજને ગરમ પાણીમાં ધોલો કે ગંમે  
તેટલું આતથ ઉપરથી દેખરાવશો તોખી અક્ષ  
ર દેખાવાના નથી.

૩૪. લઈને લોખાંનનાં તેલમાં શરી પેડે ભીજ  
વેલા, પછે એક વાશણમાં અથવા રકાખીમાં છ  
ણ તારની ચારણી મુકીને તેનો ઉપર તેલમાં  
ભીજવેલા રૂક ગોઠવી, ઉપર ચંપેલીનાં ફુલો  
મેલીને ગાા ધંગ જાડું પડ કરવું. બીજા બી  
જી રકાખી તેની ઉપર જોંધી ધાંકીને એ બેક  
રકાખીઓને કપડાંથી ધાંકી તગણ આર કલા  
ક રહેવા દેવું, પછે તે ફુલોને આથતે રહોને  
રકાખીમાંથી બાહર કાઢાડી નાંખી, તેને બદલે  
પરીથી બીજાં તાળાં ફુલોનું પડ કરવું. એ  
પરમાંણે દશ બાર વખત શુધી કરીને જાર ર  
માંથી ફુલોના વાથ નીકરતો માલમ પડે તેપ  
રે તે રૂકને પરેશમાં દાખીને તેલ નીચવી કા  
ઢાડવું, અને એક નાધલી શીશીમાં ભરી મ  
જ્યુત બુચ મારી રાખવો. એવી રીતથી ત  
હરેવાર શુધ્ધી ફુલોનાં તેલ કાઢાડવાં. (જુ  
ઓ લોખાનનું તેલ.)

૩૬. ગોલાખના કુલનું તેલ(બાલને  
લગાડવાનું)—ગોલાખના કુલની તાજી પાંખ  
ડીઓ, “આલીવ આઇલ” (તેલ) પોણી પે  
ટ. ગોલાખની પાંખડીઓને જરા છુંડવી, ને  
તે છુંડેલી પાંખડી ડથીજ આઉંશ લેવી. તેને  
એક વાશણમાં નાંખી ઉપર આલીવ તેલ રે  
ડી મજ્યુત ધાંકણું ધાંકવું. પછે તે વાશણ  
ને એક અઠવાડ્યાં શુધી તડકાંમાં અથવા ચુ  
લાની ગરમ જગ્ગપર મુકી રાખવું, પછે તે  
ફુલોને ચોલીને ગાલવું. એ પરમાંણે જ્યાં શુ  
ધી તે તેલમાંથી કુલનો વાથ નીકલે ત્યાં શુ  
ધી તાળાં ગોલાખના કુલની પાંખડીઓ નાં  
ખી તડકાંમાં થોડા દાહડા મેલી ચોલીને ગા  
લી લેવું.

બાલને લગાડવાના શુધ્ધી તેલ તથા  
તહરેવાર જાતનાં પોમીટમ  
બનાવવાની રીત.

૪૦. મોધરાંનું તેલ—(જુઓ ગોલા  
ખનું તેલ) પણ ગોલાખનાં કુલને બદલે મે  
ધરાંનાં કુલ નાંખી ઉપજી રીત પરમાંણે બના  
વવું. એવીજ રીતથી ચંપેલીનું તેલ પણ બ  
નેછે.

૪૧. મેકેસર આઈલ (રાતું)—“આ  
લીવ” અથવા બદામનું તેલ ૧ પેટ, રાત્ર મે

રીનું તેલ ૧ દરાંમ, ઝારીગેનમનું તેલ ૧ ૬ દરાંમ, જામ્બેશનું તેલ ૧૫ ટીપાં, ગોલાખનું અંતર ૧૫ ટીપાં, નીરોલીનું તેલ ૬ ટીપાં, કથુરોની અંક ૩ ટીપા. એ શબ્દોને તેલને એક બાટલીમાં નાખી એકકું કરીને મેલવવું, અને રાતો રાત કરવો હોયતો એલીવ તેલને પેહેલા જરા ગરમ કરીને તેમાં “આલકાનેટ ઇટ” (એક જાતનો ઝાડનો રાષો આવે છે એ ની જડ રંગનાં કાંમમાં આવે છે) નાખી થંડું પાડી, પછે બાકીનાં બીજા ખુશબોદાર તેલ તેમાં નાંખી મેલવવું. ૧ પેંટ તેલે ૨ દરાંમ “આલકાનેટ” ની જડ નાખવી.

૪૨. મેકાશર આઈલ લીલા રંગનું — આલીવ તેલ ના રતલ, ઝારીગેનમનું તેલ ના દરાંમ, રાત્ર મેરીનું તેલ ૧૦ ગરેન, જામ્બેશનું તેલ ૭ ટીપાં, ગોલાખનું અંતર ૬ ટીપાં, એ શબ્દોને શરી પેંટ મેલવી તેમાં “પામ આઈલ” નાં થોડાં ટીપાં નાંખવા.

૪૩. બાલ વધવાનું તેલ — “કેશવર આઈલ” ૪ આઉંસ, શોહોનૉ જમેકા રંમ, ૮ આઉંસ, લવંડરનાં ટીપાં ૩૦ અથવા ગોલાખનાં તેલનાં ટીપાં ૧૦, એ બધાને ત્રીસી માં ભરી રાખવું અને બાલ ઉપર લગાડતી વખતે ચીંચીને ખુબ હીંચવાને ઘડી ઘડી લગાડવું.

૪૪. ખરી જતા બાલને કુવત આપનારું તેલ — માથાં ઉપરનાં બાલ દરદથી અથવા બીજાં કોઈ કારણથી ખરી જતા હોયતો અઘવાડાંમાં બેવાર આંચ મેલવણી બનાવી ને લગાડવી — “ટીકમર આપ કુછનીન” ના આઉંસ, “બાઈ કારબોનેટ આપ એમોનીયા” ૧ દરાંમ, ગોલાખનું પાંછી પા આઉંસ. પેહેલાં એમોનીયાને ગોલાખનાં પાંછીમાં પીગલાવીને પછે તેમાં પેલું ટીકમર નાંખી મેલવવું.

૪૫. બાલ પાછા આવવા માટે તેલ — મંડાડથી બાલ પાંખા થઈ ગયા હોય તો — આલીવ તેલ અને સ્પીરીટ આપ રાત્ર મેરી, એ મેલને સરંગે ભાગે લેઈ તેમાં થોડાં

ક ટીપાં જામ્બેશનું તેલ નાંખવું, એ સરવે ને મેલવી રાતનાં શુની વેલા માથાંને શરી પેંટ એલીવને લગાડવું.

૪૬. બાલ માટે ગુલાબી તેલ — આલી તેલ ૧ બાટલી, ગુલાખનો અંતર ૧ દરાંમ, રાત્ર મેરીનું તેલ ૧ દરાંમ. એ સરવેને મેલવવું. અગર રાતો રાત દેવો હોયતો, આલીવ તેલને ગરમ કરી તેમાં જરા “આલકાનેટ ઇટ” નામના મુલ્યાં નાંખી થંડા પાડી બાકીના ખુશબોદાર તેલ મેલવવાં. એ તેલ બાલને મજબુતી અને મુખશુરતી આપે છે.

૪૭. બાલ ઘટ કરવાનું તેલ — મીઠું તેલ ૩ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, એ મેલ તેલને મેલવી જે જગા ઉપર બાલ ની ઘણી અછટ હોય, ત્યાં શાજ શહવાર લગાડવાથી શરા મજબુત ઘટ બાલ આવશે. મ. દ. માં.

૪૮. હાહાડી, કાટરા તથા મુછના બાલ વધારવાનું તેલ — કોલંગવાટર ૨ આઉંસ, ટીકમર આપ કેનથારડીશ ૨ આઉંસ, રાત્ર મેરીનું તેલ ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧૦ ટીપાં. એ શબ્દોને મેલવી અઘવાડાંમાં તરણ ચાર વાર રાતની વેલા ગશરીને લગાડવું, જેથી બાલ વધશે.

૪૯. ખરી જતા બાલને પાછા ઊગાડવા તથા મજબુત કરવાનું તેલ — ચરબી ૧૬ તોલા, “ગપાલીક આરીડ” ના તોલા તથા શોજીનું વેલાતી એરંડીયું ૬ તોલા. એ ચીજોને આતશ ઉપર એક વાસણમાં નાંખી ગરમ કરી પીગલાવીને મેલવવી. પછે તે થંડું પડવા આવે કે તેમાં “એશનથ આપ વેનીન” અથવા એશનથ આપ રાત્ર મેરી નાંખીને મેલવવું. તારબાદ એ તેલને કાચના ચપ્પમાં ભરીને ધાંકણું ધાંકવું, અને તેમાંથી દરરોજ ખરી જતા બાલ ઉપર લગાડવું. જો “ગપાલીક આરીડ” નહીં મળી આવેતો, તે ને બદલે માંખાં ફલની જુકી ૧ તોલા લેવી.

૫૦. “મેકાશર આઈલ” બાલ વધ

વાનું તેજ —તેન તેજ (ધડીઆલમાં વપડાય છે તે) ૧ પેટ, શાળામાં કોપરન તેજ અરધી પેટ, એથેનના આશ્વર્યમાનિટ ના આગ્રાં મ, યુનાનનું અતર ૬ તીપાં, એ બધાને ૭ ગાર આગ્રાં ઘણીવાર ખાટલીમાં રેડીયા કરવું, પછે તે ખાટલીને એક અડવાડયાં શુધી રેહેવા દેવી અને એ અરશામાં પાણુ ખાટલીને અવારનવાર હીલવીયા કરવી. એ તેજ ઘણું ઊતમ પરકારનું થયે. એવી ખાત ઘણું જગડમાં વપડે તથા ગુઝરાદાર થાય છે.

૫૧. ખાતને સોભઈતા કરવાનું તેજ —તાળાં ગોઝાખનાં કુતની પાંખડી ૧૦ તોલા ને વાટી માવા જેવી કરી, તેમાં ૧ પેટ આગ્રી વ તેજ નાંખી એક મજબુત ધાંકણનાં વાણણુ માં નાંખી, તે વાણણુને એક અડવાડયાં સુધી તડકાંમાં ધાંકીને મુકવું. પછે તેજને ગાલી લેઈ ખાટલામાં ભરી રાખવું. એ તેજ ખાત વ ધારવા અને શોભઈતા કરવામાં અતી ગુણકારક છે તે શાય મગજને થંડક આપે છે.

૫૨. બોરકાં માયાં ઊપર ખાત પાછા વધારવાનું તેજ—પાંણી એક પેટ, “પરત આશ” (એક જાતનાં ખાર) ના આડે મ, કાંદાનો રશ ન પેટ, એ બધાને એકડું મેલવી ખાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારીને બંધ કરવું. અને જાંઘ શયુનાં કપડાંનો કટકો એમાં પારીને માયાંપર તે કપડાંથી શારી પેડે ચોઝીને લગાડવું. બીજું—કોલંબવાટર ૨ આઉંસ, ટીકચર આશ કેનથારીદીસ ૨ દરાંમ, રોઝમેરીનું તેજ ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેજ ૧૦ ટીપાં. એ શબ્દજાને એક શીશીમાં મેલવી બોરકાં માયાંનાં ભાગ ઊપર રાત રાતનાં લગાડવું.

૫૩. ખાતને જાંઘ (ધટ) કરવાનું તેજ—શફે વાઈન ૧ ખાટલી, એક મુઠી ભરીને “રોઝમેરી પ્રજાવર,” મધ ના રતજ, મીઠી બદામનું તેજ ના પેટ. રોઝમેરીના કુલ તથા મધને વાઈનમાં મેલવી નાખવું. પછે તે ને ગાલી કાહાડીને તેમાં બદામનું તેજ જોમેરી બધાને શારી પેડે મેલવવું. ખાતને જગાડતી

વખતે થોડું પેપાલામાં કાહાડી જરા જરમ કરી ખાતના યડમાં લગાડવું.

૫૪. ખાતને ગુઝરાદાર કરવાનું મીકરાચ ૨—જરે ખાત ગોઝ વજતા નહી હોય અને જાભાને ઉભા રેહતા હોયતો, તનકનખાર (ના રાખસ) ૨ આઉંસ, બાવનો ગુંદર ૧ દરાંમ, ગરમ પાંણી (કકરવું નહી) ૧ ખાટલી. એ બધાને એક વાણણુમાં નાખી પીગલાવવું, અને પીગલી રેહે છે તેની અંદર તરણુ જોહાટા ચમચા ભરીને ઘણે સ્વરંગ “મીસીરીટ આશ કે મરર” નાખવો. પછે રાતના શુભા જતી વખતે એ મીકરાચરથી ખાતને બીજવવા, અને કાગળની વીટ કરીને તેમાં ખાતને ગોઝ લપેટીને રાખવા. એમ જાંઘ શુધી ખાત ગુઝરાદાર થાએ તીપાં શુધી કરીઆ કરવું.

૫૫. માયાંની તાળ—જેને માથે તાળ પડતી હોય, તેમને તરત નીચે લખેલું પોમીટમ લગાડવું—એક આઉંસ સપીરીટ આશ વાઈનમાં એક દરાંમ કેનથારીદીસ (ઇસપેનોશ મા આ) પાઝડરને એક અડવાડયાં લગણુ અવારનવાર હીલવતા રેહેવું, પછે ગાલી કાહાડવું. એમાના દશ ભાગ લેઈ તેમાં નેત્રું ભાગ બકરાંની શોજ ચરખી થંડી તથા જરા એથેનસ આશ ખરગેનમોટ અથવા બીજી કાંઈ ખુશખો શાયે મશર્જીને મેલવવું. એ પોમીટમ રાત અને શહવારનાં શારી રીતે અને બરે ખર માંયાંમાં ચોપડયા કરીયાથી શોમાંથી નવાણું જાણુને તાળથી પડી ગયલા ખાત પાછા આપશે. મ. દ. મા.

૫૬. પોમીટમ અનાવવાની રીત—પોમીટમ અનાવતી વખતે ચરખીને અગાડથી ધીમી આંગે તાવવી, અને માહે ચાંમડાના છુંછા જેવું હોય તે કાહાડી નાખીને ગાલવી. પછે એક વાણણુમાં તે તાવેલી ચરખીને ભરી રાખવી. જરે પોમીટમ અનાવવું હોય તા હારે એમાંથી થોડી ચરખી લેઈ તેમા ખુશખો દાર તેલ નાખવાં. એજ પરમાણુ થોડું શફે દ મીન લેઈ તેને એક વાણણુમાં નાખીને તા

ખડું. અને તે તાવેલાં મીણમાં ઉપર કહેલી થોડી ચરખી અથવા શાલીડનું તેલ નાંખી મેલવવું. પછે તેમાં કોઈપણ જાતના ખુશબો ના તેલના થોડાં ટોપાં નાખી મેલવશોતો જે વી જાતનું તેલ હોય તેહવું પોમીટમ થયે. અન્યીજ રીતે “લારડ” જાતની ચરખીને પણ આગલથી તાવી રાખવી, કેમકે એવી રીતની તાવેલી ચરખી, મીણ, તથા લારડ ચરખી પો મીટમ બનાવાના કામમાં ઘણી ખરી આવેછે.

૫૭. કઠન પોમીટમ બનાવવાની રીત—“લારડ” જાતની અથવા બકરાંની આ બલથી તાવેલી ચરખી ૧ રતલ, સફેદ તાવેલું મીણ ૪ આઉંસ, (જુઓ નાં ૫૬) “એથેન સ આપ બરગમેટ” ૧ આઉંસ. એ ચરખી તથા મીણને સાથે તાવી મેલવીને થંડું પડે એટલે “એથેનસ” નાખીને કાચના ચપુમાં બરી રાખવું.

૫૮. પોમીટમ શુદ્ધ લાલ રંગનું બનાવવાની રીત—ચરખી ૨ ભાગ, “આલીવ આઇલ” ૨ ભાગ, લારડ જાતની ચરખી ૧ ભાગ, એ તરણુડને (જુઓ પોમીટમ બનાવવાની રીત) તાવી એક ત્રાંખાનાં વાશણમાં નાખી, તે વાશણને એક બીજા વાશણમાં ગરમ પાણી નામી ચુકુલા ઉપર મુકવું. (પણ તે વાશણની કોર શુક્રી પાંણી આવે તેટલું જ નાંખવું, નહીતો કે ચરખીનું વાશણ પાણીથી ભરાઈ જશે) પછે ચરખી તથા પાણી તે વાશણને પાંણીમાંથી બહાર કાઢાડવું અને બરે અરખી બંધાવા આવે કે તેમાં લવંગનું તેલ ૬૦ ટીપાં, નીરોલીનું તેલ ૨૦ ટીપાં, લવંડ રંગુ તેલ ૬૦ ટીપાં, બરગમેટનું તેલ ૬૦ ટીપાં, “એથેનસ આપ એમબર મરીશ” ૫૦ ટીપાં. એ બધાં તેલ નાખીને તેમાં જરા (“કારમીન”) કીરમજનો રંગ નાંખી મેલવવું. પછે કાચના ચપુમાં બરી રાખી, બરે એકબીજા તાહારે તેમાંથી લગાડવું.

૫૯. બાલ ઘત કરવાનું પોમીટમ—બર્થમનું તેલ ૬ આઉંસ, અને સફેદ મીણ

ના ૧ આઉંસ. એ બેટને સાથે તાવી તેમાં ૧ આઉંસ “ટીકચર આપ માસટીક” અને ના આઉંસ “એથેનસ આપ બરગમેટ” નાખી મેલવીને ચપુમાં ભરવું.

૬૦. કેરાટર આઇલ પોમીટમ—કેસ ૨૨ આઇલ ૪ આઉંસ, લારડ જાતની તાવેલી ચરખી (જુઓ નાં ૫૬) ૨ આઉંસ, સફેદ મીણ ૨ દરાંમ, “એથેનસ આપ બરગમેટ” ૨ દરાંમ, લવંડરનું તેલ ૨૦ ટીપાં, પેહુલાં ચરખીને તાવી તેમાં મીણ નાખી મેલવવું. પછે થંડું પડ્યા આવે કે ઉપર કહેલાં સ્થલાં તેલ નાખી મેલવીને ચપુમાં ભરવું.

૬૧. મેકાસર પોમીટમ—કેસ ૨૨ આઇલ ૫ આઉંસ, સફેદ મીણ ૧ આઉંસ, “આલકાનેટ ઇટ” ના દરાંમ, એ મુલ્યાને વાશણમાં નાખી જરા પાણી નામી ગરમ કરવું. પછે ગાલી કાઢાડીને તેમાં ઓરીગાનમનું તેલ ૧ દરાંમ, તથા રોઝમેરીનું તેલ ૧ દરાંમ, જામ્પ્રેલનું તેલ ના દરાંમ, ગુલાબના અતરનાં ૧૦ ટીપાં નાખી મેલવીને પેલાં મીણ તથા તેલને જરા ગરમ કરી તેમાં નાખી શરી પેઠે મેલવી નાખવું.

૬૨. બદાંમનું પોમીટમ—૧ પેંટ મોટી બદાંમના તેલને ધીમાં ઇંગાર ઉપર સુકી તેની અંદર ના આઉંસ “સપરમેસટી” (મગરમછના બિજામાંથી કાઢાડેલું તેલ) તથા ૨ આઉંસ લારડ જાતની ચરખી નાખીને બદાંમે તાવવી. તવાઈ રહેઆ પછે એક બીજા વાશણમાં નાંખી થંડું પાડવું. પછે મરજીમાં આવે તેહવી ખુશબોઈના તેલ નાખી ગાલી કાઢાડીને ચપુમાં ભરી રાખવું.

૬૩. બાલનો વધારો કરવાનું પોમીટમ—બકરાંની ચરખી ૧ રતલ, શાજુ સફેદ મીણ ૪ આઉંસ, બરગમેટનું એથેનસ ૩ દરાંમ, લીકનું એથેનસ ૩ દરાંમ, લવંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, “આઇમ”નું તેલ ૧ દરાંમ. પેહુલાં મીણ તથા ચરખીને સાથે બેલી તેમને ધીમાં ઇંગાર ઉપર બેલી મેલવી દેવાં,

અને પછે તેમાં ઉપનાં એશેનસ તથા તેજ નાખી મેલવવું. પછે તેને એક કાચના અથવા કોરીના પાટમાં ભરી મેલીને રોજ ગ્રહ વારનાં બાલમાં ધસવું. એથી બાલનો શારે વધારે થાયછે.

૬૪. અરુમ પોમીતમ બનાવવાની રીત— (જુઓ કહણુ પોમીટમ નાં ૫૭) કહણુ પોમીટમની અંદર ૬ આંગ્રસ બદામનું તેજ ઉમેરીને મેલવવું. પછે તેમાં બરગામાટનું તેજ તથા લવંડરનું તેજ નાખી કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૬૫. આરંજનું પોમીતમ— શાળુ મધમાખનું મીણુ ૧ રતલ, લારડ જાતની ચરખી ૧૧ રતલ, બકરાંની ચરખી ૧૧ રતલ, “પામ આઇલ” ૭ આઉંસ, એ બધાંને મેલવીને થંડું પડવા આવે કે (જુઓ પોમીટમ બનાવવાની રીત) તેમાં આરંજના કુલનું પાણી ૧૧ આઉંસ, તથા એશેનસ આશ નીરો લી ૧૧ દરાંમ નાખી મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરવું.

૬૬. ગુલાબનું પોમીતમ— લારડ જાતની ચરખી ૪ રતલ, બકરાંની ચરખી ૧ રતલ, “આલકાનેટ રટ” ૧ રતલ, એ બધાંને ઈંગાર ઉપર મુકીને તાવવી, પછે જરા રતાચપ ૨ રંગ આવે કે ગાલી કાઢાડવું. થંડું પડવા આવે કે તેમાં ૫ આંગ્રસ ગોલાબ તથા થોડા ગોલાબનો અતર નાખવો, જેથી ગોલાબનો વાશ આવશે. પછે કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

૬૭. માથાના બાલમાંથી ખેરો શાક્ર કરવાનો ઊપાય— આરતો તથા બચ્ચાઓના માથાંમાં બાલમાં ખેરો અથવા મેલ ધણો એકઠો થઓ હોયતો તે કાઢાડી નાખવાનો શહેલો ઉપાય એછે કે તરણુ ભાગ બદામનું તેજ, તથા એક ભાગ ચુનાનું પાણી લેવું, અને એ બેજા ચીજને બાટલીમાં નાખી ખુબ હીલવીને, જરૂર લગાડવું હોય તોહારે ૪ લાનેલનો કટકો તેમાં ખેરીને બાલના ધડમાં ધસવો.

૬૮. માથાનાં બાલ ધોહોવાને સર શ ઈલાજ— લંકનખાર ૧ આઉંસ, કપુર ૦.૧ આઉંસ લેઇને એ બેડને જુદાં જુદાં વાટવા. પછે ૧ બાટલી ઊકરેલાં પાણીમાં એ બેડને પીગલાવી તે થંડું થાય એટલે માથાંનાં બાલ એ પાણીથી બાંજવી ખુબ તરશિ બાલ ચાલવા. તારબાદ ઘણુ સરખા બાંજ શાળાં ગરમ પાણીથી ધોહો નાખવા. એથી બાલ શાળ તથા ખરી જતાં અટકશે. બાલ શુકાબ પછે કોઇથી જાતનું તેજ અથવા પોમીટમ લગાડવું. એટલે બાલ શુમારા તથા સ્વચ્છ થશે.

૬૯. શરૂદ બાલને કાલા કરવાની રીત— શરૂદ બાલને કાલા કરવાને વાશતે આ એ ઈંગરેજ રીત વાપડવામાં આવેછે— “હાઇડ્રો સેન્ટ્રાયુરેટ આશ આમોનીયા” ૧ આઉંસ, “સોલ્યુશન આશ પોરાસ” ૩ દરાંમ, “દીશીલ વાટર” (વરાવનું કીચિલું) ગરમ પાણી) અથવા વરશાદનું પાણી ૧ આઉંસ. એ બધાંને શાથે મેલવી એક નાધલી શીશીમાં ભરી તે શીશી ઉપર નાં ૧ લો કરીને ચીઠી મારવી. તેવારબાદ બોજ નાધલી એકશીશી લેઇ તે શીશીમાં “નાઇટરેટ આશ શીલ્વર” ૧ દરાંમ, “દીશીલ વાટર” અથવા વરશાદનું પાણી ૨ આંગ્રસમાં પીગલાવીને શીશીની ઉપર નાં ૨ લો કરીને ચીઠી મારવી. પછે બાલને શાશ કરી નાં ૧ લા વાલી શીશી માંથી દાંત ધસવાના બરાશ (તુચ બરાશ) ઉપર થોડું લેઇને ૧૫ થી ૨૦ મીનીટ શુધી બાલ ઉપર ધસડ્યા કરવું. પછે કાંચકીથી બાલને છુટા પાડી હોરીને નાં ૨ જ વાલી શીશીમાંથી બીજા બરાશ ઉપર થોડું લેઇ શરી પેઠે ધસડીને લગાડવું. પણ ચાંમડીને રંગનો દાઢ લાગે નહી તેની ચંબાલ રાખવી, કેમકે નાં ૨ જ વાલી શીશીના પાંણીનો દાઢ કોણો પડી રહેછે કે જે એકાએક જલદી નીકળી શકતો નથી. જો એથી બાલ જેટલું નાધએ તેહવા કાલા નહી થાએતો ઊપલી રીત વાપરવી.

જે પ્રગીર્ષી લગાડવું. એ રંગની મેલવણી બ સખર થયે છે કે નહીં તે જાણવા શરૂ બાલ ના થોડાં ચુકરાને ધ્રુપીને ઉપલી રીત પરમા જે અજમાવી જોવું.

૭૦. કાખરચીલા અથવા રાતા રંગનાં બાલને કાલસ કરવાની રીત—એક રતલ ભીંજવેલા ચુણા, લીઠારજ ૪ આઝાંસ, આક ૪ આઝાંસ, શીરસ (ચક્રીતો) ૨ આઝાંસ. એ શબ્દલાને શુભા જવાની અગાઉ ગરમ પાણીથી લાહી જેવું બનાવીને માથાનાં બાલને કાંચકીએ કરી ઉપરવેરથી શરીર પેઠે હો રીતે તે લાહી ગરમ હોય તેવામાં બાલ ઉપર લગાડવી. પછે માથાને વીટલાએ એટલું થુત રાઉ કપડાને ગરમ પાણીમાં ભીજવી નીચવી ને ભીણા ભીણા કરેલા માથાં ઉપર લપેટવો, અને તેની ઉપર બીજો એક રેશમી કપડાંનો રમાલ લપેટવો, કે જેથી પેલી લાહી ગરમની ગરમ રહે અને શુક્રાઈ નહીં જાએ. બે કલાક માત્રો તે બાલ ભુરા તપકીરીયા રંગના થાય, પછે તે બાલની ઉપર કાલુ બરથ ફેરવી ચોપડેલી લાહીને કાઢાડી નાખવી. પણ પાણી એ ઘોઘવા નહીં. જેવા બરથથી શાય થયા કે તેને શોભાપમાન કરવા શરૂ તેની ઉપર થોડું આલીપ તેલ લગાડવું. એથી આંમડીને શમ પડતા નથી, પણ આમડી જો નાજુક હશે તે જસ અગત બલશે. ભુરા તપકીરીઆ રંગના બાલ કરવા હોયતો, ઉપર પરમાણે મેલ વણી લગાડી બે કલાક રાખીને બરથથી કાઢાડી નાખવું, અથવા તે લાહીને ભીજવીને શાંત હોતા વાલા નીખીયાથી લગાડવું.

૭૧. બાલને કાઢાડી નાખવાનો ઊપાય—“પીપૈર પોટાશ ૧ દ્રાંમ, કલીચુનો ૧ આઉંચ, “સલ્ફરુરેટ આર પોટાશ” ૧ દ્રાંચ. એ બધાને એક લાકડાંની ખલમાં છુડી ને બારીક બુલ્ક કરી રાખી મેલવો, અને બાલ ને મેલવા ગરમ પાણીથી ભીજવી રાખવાં. પછે તે બુલ્કને ગરમ પાણીથી મેલવીને લાહી જેવું કરી તરત લગાડવું અને પાંચ ૭ મીની

કરહીને પ્રજાનેલનાં કપડાંને ગરમ પાણીમાં ભીજવી તેથી આંમડી ઘાઇ નાખવી, એટલે તરત બાલ નીકલી જશે. એ લગાડયાથી આંમડીને જો આગ બલેતો તરત શરકાથી ઘાઈ નાખવું.

૭૨. માકડ, માખ, મહર, કીડી તથા ઊંધાઈ ઇત્યાદી જુથા જનાવરોને એછાં કરવાની જુદી જુદી રીત.



૭૩. ઊંધરને એછા કરવાનો ઊપાય—ઊંધરને ડ્રુથી મારીપાથી બે રીતે નુકશાંત થાએછે. તેમાં એકતો એકે અનજાંણમાં બચાંઆનાં ખાધામાં આવેછે. બીજી ઊંધર ડ્રુર ખાધા પછે વખતપર દરમાં અથવા બીજી કધંગી જગાપર મરી રહેચ કે જે થો ખગબ વાથ નીકલેછે, તેથી શુદ્ધી સરથ આએ નીચલી રીતે ઊંધરનો સાર નાથ થાએછે—“આઇલ આર અમબર” અને “આઇલ આર આકમગાલ” (Ox-gall) એ બેઉ શરથે ભાગે લેઇને તે લાહીના જેવુ થાય તેટલો મળેતો આતો મેલવવો. પછે તે આતાની નાથલી ગોલીઆ બનાવી એક પત્ર સંમાં મુકી ઓરડાની અંદર અથવા જાંદાં ઊંધર હોય તાંહાં મેલવી, પછે તેની આથ પાથ પાણીથી બરેલી રકાબીઆ મુકી રાખવી. તેલનાં વાથથી તરતજ ઊંધર તે આટાની બનવેલી ગોલીઆ ખાઇ જશે, અને તેથી પાણીની તરથ થણી લાગાથી પેલી રકાબીમાંનું પાણી પીઇને તાંહાંનાં તાંહાંજ પોહંતા થશે.

૭૪. ઊંધર તથા ધુરાનો બાહાંચ કાઢાડવાની લાહી—“શાયરથ” ૧ આઉંચ, ગરમ પાણી ૧ પૈટ. એ બેઉને એક ખાટલીમાં ભરીને ધ્રુચ મારવો, પછે તે આટલીને ખુબ તહરથી હીલવવી, કે જેથી “શાયરથ” પાણીની સાથે મલીને બારીક હાલત

માં થાય, એટલે તેમાં ના રતલ ભીજવેલી ખાડ નાંખવી. તારખાદ ૧ રતલ (ભારડ) મ રખાને એક વાથણમાં નાંખી ધીમાં આતથ ના ધંગાર ઉપર તાવી, તેમાં નાખીને તે બ ધું થડું પડે તાહાં શુધી લાકડીથી હીલવ હી લવ કરીઆ કરવું. થડું થયા પછે તેમાં જ વનો આતો ભલવો. તારખાદ એ બધાંને શા ંગી પેડે મેલવી તેની નાવલી નાધલી ગોલી આ અથવા કેકત્ત જેવા પોહોરા કટકા બના બીને હવામાં શુકવવા. પછે તેને ઉંદરના દર ની આંદર અથવા ઉપર મુકવાં, અને તેની આશપાશ છાલકો કાચની રકાખીમાં પાંણી ભ રી રાખવું, અથવા એ મેલવણીની લાહીના જેવી ખીર બનાવીને રકાખીમાં મુકવી. એ ખીર જરે ઉંદરના આધામાં આવેછે તાહારે તેનું શરીર કુલી આવો તાહાંનાં તાહાંજ એ ધીની મીચાલ પડીને મરણ પામેછે.

૭૪. ઊંદરોને નહુશાડવાની ચુક તી—એક મુથી ભરીને ખાવાનું મીઠું લેવું, તે મીઠું દરએક શાદમાં તથા દરમાં, તેમજ જે જગા ઉપર ઉંદરો શરતા હોય તે જગા ઉપર થોડું થોડું નાખવું. પછે તે મીઠાં ઉપર બંને ચમચા મારચુથાનો ચરક નાખવો. એ ટલે તેના વાથથી ઉંદર નાહાયી જશે. એક લુજ નહી, પણ પાછા તે જગા ઉપર આવશે નહી. અથવા “બરડ લાઇમ” (Bird-Lime) જાંદરના દર આગલ નાખવું. જેથી તે આંત્રી ચાંમડીને વલગપાથી ઉંદરોને ધણે કંટાળા આવ્યાથી આંતે તેઓ પોતાનું રેહ થાણુ છોડી જશે.

૭૫. ઊંદરોના દરને બંધ કરવાનો ઊપાય—એક મીનાઈ વાથણમાં ચરધી ખા ટલી “તાર,” ના આજાંસ “ પરલ આથ, ” મારચુથાનો ચરક ૧ આહંસ, અને બે મુ થી ભરીને નીમખ નાંખી બધાંને મેલવી નાં ખવું. પછે તે મેલવણી જાંઘ કાગલ ઉપર બે ખાજુથી એપડવી, અને તે કાગલમાંથી થો ડા કાગલ લેધને જાંદરના દરમાં મુકવો, પછે તેની ઉપર માટી નાખીને તે દરને પુરી ના વું, એટલે તે દર આગલ પ્રી ઉંદર આવશે નહી.

૭૬. ઊંદરોનો નાશ કરવાનો ઊ પાય—ધસપંજ (વાદલુ) ના ખારીક નાધલ કકડા કરી તેને “આધલ આથ રાડીપમ” આ ને મધ એ બેઉને મેલવીને એ કકડા તેમા ખોલી કાહાડવા, અને જાંઘાં ઉંદરો હોય તાં હાં મેલવા. એ કકડા ખાધાથી તેઓના આ તરડા કુલીને મરણ પામેશે. ખીજું—ખાટલી ના બુચને જુના જુના કટકા કાપી તેને ધીધ અથવા ચરખીમાં તરવાં. પછે તેને એક પટ રાંમાં તે કકડા મુકીને જાંઘથી ઊંદર અથ વા ધુશ આવતા હોય ત્યાં મુકવાં, એ કકડા ખાધાથી પણ ઉંદરો મરણ પામેછે, અથવા શુકા ચુનો ઉંદરોના દર આગલ પાંચરવો કે જે તેઓનાં પગને ચાંદીપાથી ચાતીને મરી જશે.

૭૭. માકડ મારવાનો રોહુલો ઊ પાય—“કારખોલીક આશીડ” ૫ ભાગ લેઈ ને તેને ૧૦૦ ભાગ પાંણીમાં મેલવવું. એ પાંણીથી કાચ વગેરે જેમાં માકડ થયા હોય તેને ઘારી પેડે પોહાવાં. એથી માકડ તરત મરી જશે એટલુજ નહી પણ તેના ખરાબ વાથનો પણ નાશ થાશે.

૭૮. શાદરી તથા ખુરશીની ભરેલી નેટરમાંથી માકડને કાહાડવાનો ઊપાય—તરપોટન તેલને રંગવાના બરથથી (પીઝીથી) શાદરી ઉપર તથા ખુરશીની ભરેલી નેટરપર લગાડવું, એથી માકડ મરી જશે.

૭૯. માકડનો નાશ કરવાનો ઊપાય—રથકપુર ૨ આહંસ, સપીરીટ આથ વાઈ ન” ૮ આહંસ, એ બેઉને એક ખલમાં ના ખીને રથકપુર પીગલીને મલી જાય, તાંહાં શુ ધી ધુટીવા કરવું. પછે તેમાં તરપેનટાઇન નાખી મેલવવું. અને જાંઘાં માકડ થતા હોય તેપર પીઝીથી લગાડવું. પણ હાવની આંગ લીથી કદીખી લગાડવું નહી. કેમકે એ મેલવ ણી ધણી ગ્રેચી, તેથી ચંભાલ રાખવી કે એ મીસી કોઈખી બચાંનાં હાથમાં જાય ન હો. એવી રીતે પેટી અથવા કપાતમાં રાખી



મિલવી, અને જહારે જોઈએ તાહારે તેમાં થી પીછીએ લગાડવું.

૮૦. માકડને મારવાનું ઝર—“પુરી પાટીક આશીડ” ૨ આઉંસ, રથકપુર ૧ આઉંસ. એ મેજને ૪ આઉંસ પાંણીમાં પોગ લાવીને તેમાં ૧ પેટ તરપીટન તથા ૧ પેટ તંબાકુનું ઉકારેલું પાણી (૨ આઉંસ તંબાકુને ૧ પેટ પાણીમાં નાખીને ખુબ ઉકાલવું) નાખીને બધાને મિલવી નાખવું, પછે પીછી એ કરી લગાડવું. એ વખતે ઉપરની માથક જેહ રીંછે (જુઓ ના. ૭૬) એને પણ રીંછીમાં ભરી એક ઉકાણે મેલી રાખવી કે કાંઈ બધાં નાં હાથમાં જાય નહીં, અને એને પણ પેટી અથવા કબતમાં રાખી મિલવી.

૮૧. માકડને શેકવાનું પાંણી—૪૪કી ૧ રતલ લેઈને તેને વાટીને ભુકો કરવો, પછે ઉકલતાં પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવી. અને જે ઉકાણે માકડ ભરાઈ મેશતા હોય તાંહાં એક કુચડાએ અથવા બરશની જાડી પીછી થી પાંણીમાં મારી લગાડવું. અથવાતો ઉપર થી એ ૪૪કોનું ગરમ પાંણી નામવું. બીજું—કપડાં ઘોઢાવાના શાશુના ઉકાલેલાં પાંણીથી ખુરશી અથવા એવીજ બીજી ચીજોને ઘોઢાપાથી માકડ યથે નહીં.

૮૨. મછર, માંખને ઝોછા કરવાનો ડોપાય—ભરસા, માંખ, મછર, માંકડ, આમડ વગેરે કંટાલા આપનારાં પરાંણીઓને જો દુર કરવાં હોયતો તેમને પેવશ થવાના આંધલામાં ઘડૂની ક્લુક શાયે થોડા ‘ગુસ્સામલ’ ભીંતને મેલો, એટલે તેઓ ગુરત નાપેડ થઈ જાય.

૮૩. માંખને કમી કરવાનો ડોપાય—“કુત્રાસીયા” ના છેડાપાંતી ખારીક ચીથો ૧ આઉંસ, પાંણી ૧ પેટ. પેહલાં એ “કુત્રાસીયા” ની ચીથોને પાંણીમાં ઉકાલવું, પછે તે પાંણીને ગામી કાઢાડી તેમાં ૪ આઉંસ ભરી આંડ અને ૨ આઉંસ દરેલાં મરી નાંખીને ખુબ મિલવી નાખવું, અને મોડું થો

ડું રકાખીમાં નાખીને જાંહાં માંખ ધણા કંટાણે આપતી હોય તાંહાં મિલવી.

૮૪. માંખ પકડવાનું છટકું—એક પાંજાંની કાટરી ભીજવીને તેની ઉપર ગલાશ ને ધાંકીને દાખવું, કે જેથી પાંજાંની કાટરી ગલાશનાં જેટલી ગોલ કપાયે, પછે તેમાં આં ગર્ભાએ કરી વચમાં એક આંધર પાડવું. પછે તે કાટરીનાં એક પડની ઉપર ગોલ અથવા આંડ ચોપડવી. તારખાદ તે ગલાશને પાંણીથી અરધું ભરવું અને તેની ઉપર જેલી ગોલ લગાડેલી કાટરી ધાંકવી. ગોલ અથવા આંડ ચોપડેલું પડ ગલાશની અંદરની બાજુએ રાખવી, તથા ઉપર શાકું પડ રાખવું અને જાંહાં માંખ ધણા કંટાણે આપતી હોય તાંહાં તે ગલાશને મિલવું, જેથી માંખ ગલાશની ઉપર મેશી મીયાશના વાશથી લલચાઈ ને પાંજાંની કાટરીનાં આંધરામાંથી ગલાસમાં જથ્થે એટલે પાછી બાહાર નીકળી શકશે નહીં. એ પરમાણે થોડા વખતમાં ગલાશ માં અથી ભરાઈ જથ્થે એટલે તે પાંણી કાઢાડી નાખી બીજું તાજું પાંણી નાંખી ફરીથી શુકવું. પણ એ રીતથી માંખ મરી જતો નથી, વાશતે તે ગલાશનું પાંણી તેજ જગા ઉપર ઘાલવું નહીં, પણ બીજે ઉકાણે નાખવું. આ રીત જીવતી માંખને પકડવાને શરથછે.

૮૫. કીડીઓને પકડવાનું છટકું—ધરમાં રાત્રી અથવા કામી કીડીઓ ઉભાઈ જતી હોયતો, તેનો ધાણ કાઢાડવાનો આએ શુદ્ધ ડોપાયછે—વાંડાના (કશિપજ) કકડાને જરા ભોંજવીને નીચવશો, અને જરા બીના થ રહે કે તેમર શુકી શુદ્ધ આંડ ભભરાવવી, જેથી આંડ વાદલાને વલગી રહેશે. પછે જાંહાં કીડીઓ હોય તાંહાં શુકવું. જેથી કીડીઓ મીયા થ આવાની લાલચથી જમાવ થ એકઠી થઈ વાદલાનાં ખારીક આંધલાં વાલી જગામાં ભરાઈ રહેશે. એટલે તે વાદલાને ગરમ પાંણી માં ધોળીને નીચવી કાઢાડવું, અને ફરીથી



પાંડુ અમરાવાને પાંડે કાણે મુકવું. એ ૫ રમણે કીધાથી કીડીઆ આછી થાય.

૯૬. કાડાઓનો નાશ કરવાનો ઊપાય—કીડીઆનાં રહેથાંણુ આગલ થોડા કલી ચુનો મેલીને ઊપરથી અપરતું ગરમ પાંણી રેડવું. બીજું—થોડાં કપરને “ચપીરી ટ આપ વાળને” માં પીગલાવીને તેમાં પાંણી ભેલીને તેનાં દર ઉપર નાંખવું.

૯૭. કબરમાંથી કીડીઓને કમટી કરવાનો ઊપાય—થોડા કપર કબરમાં મેલ વા. બીજું—“કીયેસોટ” ના પાંણીમાં એક વાદળાંનો (સપંજ) કપડો ભીંજવીને કબરમાં મેલવો, એથી પણ કબરમાં કીડી યથે નહી.

૯૮. ઝાડ ઊપર કીડીઓને અટકાવાનો ઊપાય—ઝાડની આશપાશ ફરતો “તાર” લગાડવો અથવા “કીયેસોટ” ના પાંણીમાં કપડું ભીંજવીને તે ઝાડની આશપાસ ગોલ ફરતું લપેટવું.

૯૯. કુતરાંની ચીમોડી તથા ચાંચડાં આછા કરવાનો ઊપાય—જો કુતરાંને ચીમોડી ધણી ઘણ હોયતો કોપરેલ તેલમાં થોડા કપરને ખારીક વાટી મેલવીને શારી પેઠે ચોલીને લગાડવું. અથવા “કેરોશીન” તેલ (ગપાશનું તેલ) ખુબ ચોલીને લગાડવું. ૫ છે બીજે દાહાડે દરીઆનાં પાંણી તથા શાચુ થી ખુબ ચોલીને ધોહાવું. જો ચીમોડી નહી નીકળેતો ફરીથી જે તરણુ દાહાડા રહીને ઉપલી રીત પરમાણે લગાડવું, જો આંચડને નાચુદ કરવા હોયતો “કલોરાઇડ આ ૫ લાઇમ” લેખને કુતરાંને શાપ કરવું.

૯૦. બાલમાંથી જીને આછી કરવાનો ઊપાય—થોડા શાજળ શીપીચનને કુપરેલ તેલ અથવા શાલીડના તેલમાં મેલવીને માથાનાં બાલના યડમાં શારી પેઠે લગાડીને ભરવું. પછે માથાં ઉપર તાંણુને કપડું અથવા માથુબાંનું બાંધવું અને બીજે દાહાડે તે કપડાંને છોડીને માથાંના બાલને શારી પેઠે ચોલીને ધોહાવું. પછે તેને કાચકીથી હારી

શાપ કરવું. જો એમ કીધાથી જી ફરીથી જી હોયતો જે તરણુ દાહાડા રહીને ફરીથી ઉપલી રીત પરમાણે લગાડવું.

૯૧. મથાંમાંથી ખોડો તથા જીને કાહાડી નાખવાનો ઊપાય—જો માથાંમાં જી તથા ખોડો યાતો હોયતો અણને છાશ માં ભીંજવીને જપારે નરમ થાય તોપારે તે ભીંજવેલા અણ માથાં ઉપર મશલવા અને જે ખોડાર રાખીલા પછે માથું ધોહી નાખવું. બીજું—જીજલી ખાંડને લીચુના રથમાં મેલવીને લગાડવું પછે માથું ધોહી નાખવું. ત્રીજું—મધ ગોપડીયાથી પણ જી મરી જાય પછે.

૯૨. ઊંધાઈથી ઊભનાં કપડાંને બંધ આવવાની રીત—જો રૂઆં અથવા ઉભનાં કપડાંમાં ઊંધાઈ વલગતી હોયતો તે ઉપર થુકા લવંડરનાં ફુલ પાંચરવત અને તેને છોટનાં કપડાંની આંદર ધાંકી રાખતાં.

૯૩. રેશમી તથા શુતરાઈ કપડાંને ઊંધાઈથી બચાવવાનો ઊપાય—ઉંભના તથા બીજી જતના પેહુડવાનાં કપડાંને ઊંધાઈથી બંધાવવાની જુદી જુદી રીત છે. ૧ છું—ફેવદારનાં લાકડાંનાં ખારીક છોડાને મલમલનાં કપડાંની કોડલીઓમાં ભરીને કપડાંનાં ૫ડમાં અથવા ઉપર મુકવી. ૨ જી—ચીનીકબાલાને કપડાંનાં ૫ડમાં નાખવા. ૩ જી—કપરનાં લાકડાંનાં છોરીઆની ખારીક ચીપો અથવા બુકાને કોડલીમાં શીવીને કપડાંનાં ૫ડમાં મુકવું. ૪ થું—લવંડરના ફુલ કપડાંમાં મુકવાં. ૫ થું—“રશીયા લેધર” (ચાંમડું) ના નાધલા નાધલા કટકા કાપીને કપડાંનાં ૫ડમાં તથા તેની ઉપર મુકવાં. ૬ થું—કપડા ભીંમડાના પાતરાંને આખાં કાલાં મરીતી આથે મેલીને કપડાંમાં મુકવાં. ૭ થું—સીરીક આપ તરપેનઠાઇનમાં કામલ ભીંજવીને કપડાંનાં ૫ડમાં મુકવાં અને તે કપડાં પેહુડીયાની અગાઉ હવામાં પુરલા કરવાં જેથી તરપેન નો વાસ નીકળી જાય. ૮ થું—જો ઊંધાઈ

જે ઉતનાં અથવા બીજાં કપડાંમાં ઇંડાં મુક્યાં હોયતો તે ઇંડાનો નાશ કરવા શારં ૧ પેટ "મપીરીટ આપ રાજમરી" ની અંદર ૧૫ ગરબ "અમ્મીતેડ આપ પોટાસ" મેલવી ને લગાડવું.

૯૮. લાકડાને ઊંધાઈ તથા તુઆ થી બનાવવાનો ઊપાય—અરધી શીશી ૬ શીઆના પાંણીમાં લથણુના ૨ મોહોટા કરાને છુંડીને નાખવા, પછે તે પાંણી શીશીમાં ભરી તેમાં ૨૦ ટીપાં તરપીટનનાં નાખવાં. જો તરપીટન નહીં હોયતો કોઠણી જાતના જલદ શરના ૨૦ ટીપાં નાખી, તે શીશીનું મોહોડું બંધ કરીને જે દીવથ શુધી રાખવી. પછે જે લાકડાં ઉપર ઊંધાઈ લાગી હોય તે જગા ઉપર એ પાંણી છંટીપાથી ઊધાઈ બીલકુલ મટી જાય અને ફરી લાગશે પણ નહીં, તેમજ જે પેટીમાં ઉતનું અથવા રેશમી કાપડ રાખતાં હોય, તે પેટીને અંદરથી એ પાંણી લગાડવું હોયતો તેમાંનાં કપડાંને તુઆ લાગતા નથી.

૯૫. કપડાંના તાકાને ઊંધાઈથી બનાવવાનો ઊપાય—૧૦ રતલ ૪૮કી અંને ૨૦ રતલ "શુગર આપ લેડ" (શુગરલેટ) ને ગરમ પાંણીમાં પીગલાવી નાખવા, અને તેમાં એક જાતનો યડ નીચે બંધાય તીપાં શુધી તેને થંભ રહેવા દેવું, પછે તે યડાની દરકાર ફરીયા વચર ઉપરનું નીતર પાંણી કાઢી લેવું. બીજા ૧૮૦ ગપાલન પાંણીમાં થોડું "આઈર્સોંગ ગ્લાસ" પીગલાવી રાખવું અને તેમાં તે પાંણી નાંખી દેવું. પછે એ મેલવણીમાં કપડાંનાં તાકા ૧૨ કલાક શુધી બોલી રાખવા, અને જાહેર બરાબર બીજાઈ રહે એટલે કાઢીને ખુબ શુકવવા. જેથી ઊંધાઈ તેમજાને ફરી લાગવાની નથી, અને જેમ એક ચોર પોતાને પકડવા આવનાર ધણીને જોઈ તાહમી જપછે તેમ તે ઉપર જણાવેલી ૧૪૮કીની મેલવણીની બંધથી દુરની દુર રહેશે.

આંમડીને લગાડવાની કોલડ કીમ

તથા રોજ મીલક બનાવવાની

જુરી જુરી રીત.



૯૬. કોલડ કીમ બનાવવાની રીત—આંમડીને નરમ અને મુલાલી રાખવાને શારી તેમજ ખભરાપલી અથવા ચીડા પડેલો આંમડી ઉપર લગાડવામાં આવેલે. મીડી બંધામનું તેજ ૧ રતલ, શરૂદ મીન ૨ આઉંસ, "સપરમાસીટી" (મગરમજીની અરબીમાંથી બનાવેલી મીણુના જેવી વસ્તુ) ૨ આઉંસ, એ શબ્દાને લેઈ ધીમાં ઇંગારપર એક વાથણમાં મુકીને પીગલાવવું. પછે મીણુ પીગલી જાયકે એક ખજને ખાલી ગરમ કરી તેમાં ઉપલી તાવેલી મેલવણી ગરમ ગરમ નાખી દશતાથી ખુબ ઘુંટીને મેલવવું, અને તેમાં ૧૦ આઉંસ ગોલાખનું પાંણી થોડું થોડું નાખીને મેલવવું. જો ખજ થંડી હશે અને બરાબર ઘુંટવામાં નહીં આવશે તો ગોલાખનું પાંણી તેની શાયે મક્કી જશે નહીં, પણ જો ખજ ગરમની ગરમ હશે અને ઘુંટવાનું એક શરખી રીતે જારી રહેશે તો ગોલાખ મક્કી જશે. જાર એકશાંટ થાય એટલે તેમાં બરગેમાટનું તેજ ૦૫ આઉંસ, તથા લવંડરનું તેજ ૧ ડ્રાંમ નાખી જાંઠાં શુધી થંડું પડે તાહાં શુધી ખજ કરવું, ગમે તો અતર ૧ ડ્રાંમ, તથા રાજમરીના તેલના ૧૫ ટીપાં નાખવાં. બીજું—બંધામનું તેજ ૫ આઉંસ, શરૂદ મીણુ ૫ ડ્રાંમ, ગોલાખનું પાંણી ૩૫ આઉંસ, અને "બાલક્રમ આપ મકાના" ૮ ટીપાં લેઈ ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું, ગમેતો એમાં "વતીલા" અથવા "એશનસ આપ અમખરમીશ" ના ૧૦ ટીપાં નાખવાં. ત્રીજું—શરૂદ મીણુ ૧ આઉંસ, બંધામનું તેજ ૪ આઉંસ, ગોલાખનું પાંણી

૨ આજાંસ, તંકનખાર ના દ્રાંમ, ગોલાબનાં તેલના ૫ ટીપાં લેધને ઉપર પરમાણે બનાવવું. અને શેલ્જ આંમલી ઉપર લેધને જાંહાં જરૂર પડે તાંહાં મશલવું, બેચી આમડી ધણાવાર લગો નરમ રહી શકે.

૯૭. બદામની લાહી (આલમંડ પેસ્ટ)

—છેલેલી બદામ ૪ આજાંસને એક શાણ બદામમાં ઘણાવાર શુધી લાહી જેવી થાય તાંહાં સુધી દશતાથી મશલવી, પછે તેમાં ચોટ્ટું ગોલાબનું પાણી અને એક ચમચી કાલંજ વાટર અથવા અતરના ૩ ટીપાં નાંખી મેલવવું, અને આંગલીએ કરી આંમડીવર લગાડવું.

૯૮. કપુરની બદામની લાહી (કેમ ફ્રેટ્ટેડ આલમંડ પેસ્ટ)—જુઓ બદામની લાહી (નાં ૯૭) ઉપલી રીત પરમાણે બનાવી તેમાં ૬૨ એક આઉંસ ના દ્રાંમ કપુર નાખવા. એ પણ આંમડીને શુવાલી રાખવા માટે કાંમમાં આવે.

૯૯. “હનો પેસ્ટ” (મધની લાહી)

—શાણું મધ ૧ રતલ, કચડી બદામનો બુકો (બદામનું તેલ કાઢાડી લેધને જે છુંછા જેવી બદામ રહેછે તે) ૧ રતલ, એ બેઉને લાહી જેવું થાય તાંહાં શુધી મધની શાયે મેલવવું, પછે તેમાં ૨ રતલ બદામનું તેલ તથા ૫ ઇંડાંની દાઝ નાખી બદામને શરીરે મેલવી કાચના ચપ્પમાં ભરી રાખવું, અને આમડીને આંગલીથી લગાડવું.

૧૦૦. મીઠક આફ રોઝીશ બનાવવાની રીત—શાણુ શીવાય આંમડીને શુવાલી રાખવાને માટે ઘણા ઉપાય કામે લગાડ્યામાં આવેછે. ઘણું કરીને જાહારે આંમડી શુકી, ખભરાયલી, હલતાં અથવા જાલ નીકલી આવે તાહારે “મીઠક આફ રોઝીશ” અથવા “કોલડ કરીમ” લગાડ્યાથી નરમ થાયછે. “મીઠક આફ રોઝીશ” વેલાતી અને પ્રેચ એ બે જાતના બનાવેલાં આવેછે. “મીઠક આફ રોઝીશ” (વેલાતી) છેલેલી બદામ ૧ આઉંસ, બદામનું તેલ ૧ દરાંમ, શેફ નરમ સા

ણુ ૧ દરાંમ. એ બદામને બદામમાં ખુબ દમ તાથી ઘુડી તેમાં ૧ પેંટ ગોલાબનું પાણી નાંખીને ગાલો લેવું.

૧૦૧. શુધી મીઠક આફ રોઝીશ (રેડુડનું બનાવેલું)—છેલેલી બદામ ૮ આજાંસને ૩ પેંટ પાણીમાં ખુબ મેલવી નાખવી. પછે તેમાં શેફ (વીડશર) નો શાણુ ના આજાંસ, શેફ મીણુ ના આઉંસ, બદામનું તેલ ના આઉંસ, એ બદામને એ વાશણુમાં શેફ જરમી લગાડીને શાયે મેલવવું, પછે તેમાં ખરેખરાટનું તેલ ના આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૧ દરાંમ, ગોલાબનું અતર ના આઉંસ, એ શબલાં તેલને સરીરીટ આફ વાઇ નમાં મેલવી નાંખવું, પછે તેને કાચના ચપ્પમાં ભરી રાખવું.

૧૦૨. ફ્રેચ મીઠક આફ રોઝીશ—ગોલાબનું પાણી ૧ બાટલી, “સપીરીટ આફ વાઇન” ૨ આઉંસ, સપીરીટ આફ રોઝીશ ના આઉંસ, “ટીકચર આફ સીટીરાકસ” ૧ દરાંમ. એ બદામને શાયે મેલવીને કાચના બાકમાં ભરી રાખવું.

૧૦૩. “આગરાટીન” નો બનાવેલો મીઠક આફ રોઝીશ—અરધી પેંટ ગોલાબના પાણીમાં ના આઉંસ લોખાંતનો અરક નાખી મેલવવું. પછે તેમાં “કાર્બોનેટ આફ પોટાશ” (ખાર) ૧૦ ગરેન નાખી મેલવવું.

૧૦૪. “ગયાની” નો બનાવેલો મીઠક આફ રોઝીશ—૧ પેંટ ગોલાબના પાણીમાં ૧ દરાંમ લોખાંતનો અરક નાખી તેમાં ૨૦ ટીપાં “બાલક્રમ આફ પોર” ના અરકના ૨૦ ટીપાં નાખી મેલવીને કાચના ચપ્પમાં ભરી રાખવું.

૧૦૫. એલેગન્ટ રોલાયમાન કરવા ને વાશતે પરલ વાટર—૧ ગપાલન ગરમ પાણીમાં ના રતલ શારે. “સપેનીસ આઇલ શાપ” (શાણુ) ને જુનો જુનો આખવીને તૈયાર કરવો, પછે તેને ચોડા વખત શુધી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરીને તે થંડું થાય તાંહાં શુ

ધી રહેવા દેવું, પછે તેમાં ૧ આઉલી થાજ  
જો "સપીરીટ વાઈન" અને ૧૫ આઉંચ  
આઉંચ આપ રાત્રમરી નાખી તે ફરીથી બ  
ધાને હીલવીને મેલવવું. એ મીઠકચરને એ  
હા ઉપર લગાડવાથી આંખડીને રંગ ઘણે  
ખુબશુરત થાયછે તથા ખીલ થતાં આટકે.

૧૦૬. ચાઠાંવાલા ચેહરનો ઊપાય—  
ગોલામ ૩ આઉંચ, ચલફટ આપ ઝંક ૧ ૬  
રાંમ, એ મેઢને મેલવીને ચેહરા ઉપર હલવે  
હલવે લગાડવું, પછે તેને નરમ કપડાંથી આ  
શ્વેથી નુચી નાખવું. તારબાદ થાજ કોલડ  
કરીમ લગાડીને ફરીથી તેને નુચી નાખવું.  
એ પરમાણે કીધાથી ચેહરા ઉપર જે ચાઠાં  
(ચહીમ્દના) પડ્યા હાથે તે નોકલી નથે.

૧૦૭. શરીરની આંખડીને રાફેદ ર  
ખાડવાની રીત—ચફેદ "બીચમઠ" (વાઈટ  
બીચમઠ) ૧ રતલ, "રશરમ પાઉડર" ૧ આ  
ગ્રાંસ, "આરીસ પાઉડર" ૧ આગ્રાંસ. એ બ  
ધાને મેલતો કપડાંથી ચાલીને ચેહરા, હાથ,  
બાંગુ તથા છાતી ઉપર લગાડવાથી ચફેદ જે  
વી જણાયછે. બીજું—પરલ અથવા બીચ  
મઠ વાઈટ અને ફરેચ આક એ મેઢને ચ  
રજે બાગે લેઈ તેના બારીક બુકો કરી કપડાં  
થી ચાલીને લગાડવું.

૧૦૮. ગાલને ઝોલાબી કરવાની રી  
ત—કારમાઈન (જુઆ કીરમજમાંથી રંગ બ  
નાવવાની રીત) નો બારીક બુકો ૧ આઉંચ,  
ચફેદ પોમીટમ ૭ આઉંચ. એ મેઢને એક  
કું મેલવીને એક કાચના ચપુમાં બરવું અને  
જારે કાંચ પડે તાહારે માલ ઉપર લગાડવું.  
બીજું—ફરેચ આકનો ઘણોજ બારીક બુકો  
૧ રતલ અને કારમાઈન ૩ આગ્રાંસ. એમાં  
જમ્મ બાંમનું તેલ નાખી મેલવીને લગાડ  
વું. ત્રીજું—કારમાઈન ૨ બાગ, "પરલ આ  
ચ" ૧ બાગ, અને પાંચી ૬ બાગને સાથે  
મેલવીને પીંછીથી લગાડવું.

૧૦૯. ચેહરને લાલી આપવાનું  
તરફીશ બહુમ—મમ મેનમાઈન ૧ રતલ,

રતાંજરીનાં બાકડાંનો બારીક બુકો ૧૫ રતલ,  
હીરાદામન ૨૫ આગ્રાંસ. "આલકોમાલ"  
(Alcohol-ફરનો અરક) ૧ ચપાલન. એ  
બધાને ૧૪ દાહાડા શુધી એક કાચના તાડ  
બુમાં નાખી પીગતાવવું. અને ફગથી ચેહરા  
ઉપર જમ્મ લગાડવું.

બિનનાં તથા બીજી જાતનાં કપડાં, રૂપાં

નાં વારાણ, લાકડાંના બનાવેલાં કં

રતીચર, તથા ચોપડી અને કાગલ

ઉપરથી સાહીતા, લોહાડાંનાં તથા

રંમના અને ચીકારાતા દાષ કાહા

રી નાખવાની જુદી જુદી રીત.

૧૧૦. રેશમી કપડાં ઉપરથી ચીક  
ણાં દાષ કાહાડવાની રીત—લીજુનો અરક  
(એથેનસ) [જુઆ લીજુનું એથેનસ] ૨ આ  
ઉંચને, તરપીટન તેલ ૧ આગ્રાંસ લેઈ તેમાં  
મેલવીને શીથીમાં બરવું. જારે રેશમી કપડાં  
ઉપર બીના અથવા તેલનો દાષ પડ્યો હાય  
તારે તેની ઉપર નરમ હાથે લગાડવું.

૧૧૧. મખમલ અથવા કપડાં ઉ  
પરથી ચીકણાં દાષ કાહાડવાની રીત—દા  
ષ પડેલા કપડાંની ઉપર થોડું તરપીટન નામ  
વું. પછે થાજળા રલાનેલના કપડાંએ તે તે  
લ તલન શુક્રાઈ બપ તાંહાં શુધી નુછીયા કર  
વું. જો તે દાષ નહીં નીકલેતા ફરીથી તેલ  
લગાડીને નુજવું. જારે દાષ નીકલી બપ એ  
ટલે બરાશથી તે બાગ શારીપેડે સાપ કરી, કા  
ડાને ચાલી હવામા વખાતા કરવા નેધી ત  
રપીટન તેમનો વાથ નીકલી નથે.

૧૧૨. રંગીન રેશમી કપડાં ઊપરથી ચીકણા દાઘ કાઢાડવાની રીત-૨૨મું ચ આકને આખવી ખારીક બુકો કરી, તે બુકાને દાઘવાલાં કપડાંની ઉપર મુકવો. પછે તે કપડાંને આતશ આગત અથવા ગરમ કકરતાં પાંણીની રકાઓ (હાટ વાટર પલેટ) ઉપર મૂકવું. એટલે ચીકણને ગરમી લાગ્યાથી તવાઈ જાય, અને ૨૨મું ચ ચાકની બુકી તવાએલા બીનાશને શાશ્વી લેશે. પછે તેને ખરાયથી અથવા હાતે કરી નુકી નાખવું. જો ચીકણના દાઘ દેખાય તો ૨૨મીથી ઉપરની રીત પરમાણે દાઘ નીકલી જાય તોહા શુધી કરીયા કરવું.

૧૧૩. ઊનનાં કપડાં ઊપરથી ચીકણા અથવા મીણના દાઘ કાઢાડવાની રીત—“કુલરશ અરક” (એક જાતની મટાડી બજારમાં વેચાતી મલેછે) અથવા તંબાકુ પીવાની પાઇપની (“તોભાકો પાઇપ કલે”) મટાડીને છુડી, ખારીક બુકો કરી પાંણી એ બીજવી તેજવાલા દાઘ ઉપર મુકવું. મટાડીનું પાંણી જેમ શુકાવું જાય, તેમ મટાડી તેજને શાશ્વી લેશે. પછે તે કપડાંને જાતકવું. અથવા ખરશ ફરવીને શાશ્વ કરવું. જો મીણ અથવા ચરખીના દાઘ પડ્યા હોય તો કપડાંને આતશ આગત દુરથી ધરવું, અથવા ગરમ કીચેલું લોહાડું થોડું દુર દેખરાવવું. એટલે મીણ તવાઈ જાય, પછે કપડાંથી ધસડીને મીણના દાઘને નુકી નાખવું.

૧૧૪. દ્યાર્દના દાઘ રૂપાંનાં ચમચા ઊપરથી કાઢાડવાનો રીત—“શક્તીપુરીક આશીડ” માં કપડું બાંધી તે કપડાંથી ચમચાને નુક્યા પછે તેને શાશ્વના પાંણીથી ઘાહી નાખ્યા.

૧૧૫. રૂપાં ઊપરથી શાહીનાં દાઘ કાઢાડવાની રીત—શાહીના ખડખાનાં રૂપાંનાં ધાકણાં અથવા બીજા ભાગો જે વારેધડી એ શાહીથી ખરાય થાઇ જાય, જે એકાએક નીકલી શકતા નથી. તેને કાઢાડવા હોય તો

“કલેશ્વરક આશ્ લાઇમ” પાંણીમાં નાખી હાલી શરણ બનાવી તે દાઘ ઉપર લગાડવું, એટલે દાઘ જતા રહેશે.

૧૧૬. રંગના દાઘ જેલેડવાનાં કપડાં ઊપરથી કાઢાડવાની રીત—રંગનો દાઘ કપડાં ઉપર શુકાયા પછે એકાએક નીકલી શકતો નથી, તેથી જેવો દાઘ લાગે કે (જેટલું તમારીથી બને તેમ જલદી નુકી નાખવું) તેની ઉપર પ્રજાનેજના અથવા બીજા નરમ કપડાંથી “સપીરીટ આશ્ તરપેનરાઈન” અથવા “સપીરીટ આશ્ વાઈન” શાંરી પેઠે લગાડીને ધસવું. અથવા “ઇર” તરત લગાડવો એટલે દાઘ નીકલી જાય. પણ જો દાઘ શુકાઈને કહ્યું હોય તો તેની પર “સપીરીટ આશ્ તરપીટન” ગરી ગરી લગાડીને નુકવું.

૧૧૭. બાંધીના કાચ ઊપરથી રંગના દાઘ કાઢાડવાની રીત—જરૂર રંગારીઆ કાચની ખારી તથા ખારણાના ચોકતાં રંગેક, તાહારે રંગની પોઢી કોઈ વખત કાચને લાગ્યાથી દાઘ પડી રહેછે, તે દાઘને કાઢાડવા થોડા “શાદ” ને ગરમ પાંણીમાં પીગલાવીને તેમાં નરમ પ્રજાનેજનું કપડું બાંધી તેથી કાચને શાશ્વ કરવા એટલે તરતજ દાઘ જતા રહેશે.

૧૧૮. લુગડાં ઊપરથી શાહીના તથા લોહાડાંનાં દાઘ કાઢાડવાની રીત—જે કપડાં ઉપર શાહીના તથા લોહાડાંનાં દાઘ પડ્યા હોય તો એક ભાગ “ઘરતારીક આશીડ” ને તરલુ ભાગ પાંણીમાં નાખીને મેલવવું. પછે તે આશીડથી દાઘવાલા ભાગને લગાડવું, એટલે દાઘ નીકલી જાય, જો “તારતરીક આશીડ” નહીં મેલે તો તેના બદલામાં “મીડુરીયા ટીક આશીડ” નાખવી એથી પણ દાઘ નીકલી જાય.

૧૧૯. કપડાં ઊપરથી ફરેટના દાઘ કાઢાડવાનો રીત—દાઘવાલા કપડાંની એક બાજુ ઉપર “ધાસી શાપ” લગાડીને તેમાં “પરલ આશ” (એક જાતનો ખાર) નો એક ગાંઘરો મેલીને તેટલાં કપડાંની પોઢીમાંથી ધણું ગરમ પાંણીમાં તે પોટલી મેલવી, પછે

તે કપડાને તડાંમાં મેલી તે દામ જાપ તાં હા શુભી હવામાં શુકાવા મેલવું. બીજું—જે કપડાં ઉપર પ્રવરના અથવા વાઇનના દામ પડીયા હોય, તે દામનાજ કપડાંમાં થોડું “ફી મ આપ તારતાર” મેલીને તેની પોટલી બાંધવી. પછે થોડાં પાંણીમાં શાબુને ધથોને તે નું શીણ કાઢાવું અને પાંણીમાં દામ વાત્રાં કપડાંની પોટલી મેલી શુકાવાપર શુકી ને ખુબ પાંણીને ગરમ કરી કરાવવું. પછે તે પાંણીમાંથી કાઢાડીને બીજાં શુમરેતાં પાંણીથી ઘોલી શાપ કરીને શુકવવું.

૧૨૦. વાઇન દારૂના દામને કપડાં ઊપરથી કાઢાડી નાંખવાની રીત—એક વાથણમાં દુધ નામીને શારી પેંડે કરાવવું. પછે જે કપડા ઉપર વાઇન દારૂનો દામ પડ્યો હોય તેટલાજ કપડાંને દુધમાં જરાવાર બારી રાખવું. એટલે દામ જતા રહેશે.

૧૨૧. આશીડનાં દામ કપડાં ઊપરથી કાઢાડવાની રીત—જે કપડાંને આશીડનો દામ પડ્યો હોય તે દામ વાત્રાં કપડાંની અંદર “પરલ આશ” (એક જાતનો આર) નો થોડો ગાંગરો મેલી તેની પોટલી બાંધવી. પછે થંડાં પાંણીમાં શાબુને આપવીને નાખવો, અને તે શાબુના પાંણીમાં પેત્રી દામવાલી પોટલી મેલીને પાંણીને ખુબ ઉકાલવું, એથી દામ જતો રહેશે. અથવા “સપી રીટ આપ હારટસ હારન” અથવા માલવોલે શાઇલ” લગાડવું.

૧૨૨. આપડી ઊપરથી લખેલી રાહોના દામ અથવા ઇધાંણી કાઢાડવાની રીત—“આકાશીક આશીડ,” અથવા “શી વીક આશીડ,” અથવા “તારટરીક આશીડ” ના પાંણીને કાગળ ઉપર અથવા ગોપડીનાં પાંણાં ઉપર વગર પ્રાસનીએ લગાડવું. એ આશીડથી લખેલી રાહોના અક્ષરને કંઈબી કાગળ અથવા વગર માનર લખેલીજ રાહોનાં દામ નીકળશે.

૧૨૩. રેશમી કપડાં ઊપર પાંડો રંગ લાવવાની રીત—આશીડથી રેશમી કપડાંનો રંગ જતો રહેયો હોયતો તેની ઉપર “સરીરીટ આપ હારટસ હારન” અથવા “શા લવોલેટાઇમ” લગાડવાથી પાંડો રંગ આવશે.

૧૨૪. “મારકી” ઇધાં “ક” ના દામ કપડાં ઊપરથી કાઢાડવાની રીત—જે કપડાંની ઉપર “મારકી ઇધાં” (ઇધાંણી પાડી ની થાહી) નો દામ પડ્યો હોયતો “કલોરાઇ આપ લાઇમ” ના પાંણીથી તે દામને પેટેલા ભીજવવો. પછે “અમોન્યા” અથવા “હાઇ પો શલફે આપ શેક્ષા” ના પાંણીથી ઘોલી નાખવું. બીજું—“સ્પાન્ડરેટ આપ પોટા સીપમ” નું ગરમ પાંણી કરી પીંછીથી દામ ઉપર લગાડવું, અને થાહીના દામ જતા રહે કે તે કપડાંને થંડાં પાંણીથી શારી પેંડે ઘોલી નાખવું.

૧૨૫. ચીકારાના દામ કાઢાડી નાખવાનું મીકરાયર—“કામશાઇન” અથવા “સરીરીટ આપ તરપેનટાઇન” ૩ આઉન્સ, “એથેનસ આફ્ર લેમન” ૧ આઉન્સ, એ બે જાને મેલવી નાથલી ચીચીમાં ભરી રાખવું અને ભરે કપડાં ઉપર ચીકારાનો દામ પડે એટલે એમાંથી થોડાં ટીપાં નાખીને કપડાંને શાપ કરવું.

૧૨૬. કાગળ ઊપરથી લખેલી રાહોના અક્ષર કાઢાડવાની રીત—“મીયુરેટ આપ ટીન” નું પાંણી ૨ ટ્રાંમ, અને થંડું પાંણી ૪ ટ્રાંમ, એ મેલને મેલવીને ખાલની પીંછીએ થાહીની ઉપર લગાડવું. ભરે થાહી નીકળી જાય એટલે તે કાગળને પાંણીમાં ઘોલી કાઢાડીને શુકવવું.

૧૨૭. રાહોનાં રાતા દામ કાઢાડવાની રીત—થાહી બનાવતી વખતે જાહારે કારખાનાવાલા પતંગનાં લાકડાંનાં છોડ્યાં ના એકે, તાહારે તે દામ ઉપર “આકાશીક આશીડ” લગાડવાથી રાતા દામ પડી રહેત, તે રાતા દામ કાઢાડવાને “કલોરાઇડ આપ લાઇ



૫" જેમ આકાશીક આશીડ" લગાડીએય તેમ એ લગાડવું.

૧૨૮. ધોયલાં શફ્ટ કપડાં ઊપરથી શાહીના રાતા દાઢ કાઢાડવાની રીત—આપણા શફ્ટ પેહેરવાનાં કપડાં ઉપર શાહીનો દાઢ પડેય અને તે કપડું જાહેર પોશાકોનાં હાંથી શિવાય આવેય તાહારે તેપર લાલ અથવા પીલા દાઢ પડી રહેય. એવા દાઢ કાઢાડવા હોયતો—“આકાશીક આશીડ” ને “એમાનીયા” ની શાયે ભેલી લગાડી હોયતો, તરત તે લાલ દાઢ નીકલી જશે. એ લાલ દાઢ પડવાનું કારણ એકે—શાહીની ખનાવતમાં હીરાકશી આવેય, કે જેમા સોહાડું આવેય તેથી એથી શાહીનો દાઢ પડ્યો એટલે ધોભોને તાંહાં કપડાં ધોહોવા જનય, તાહારે શાજી લાગાથી હીરાકશીમાંનું સોહાડું છુટું પડી જનય અને તે સોહાડાંનો કાટ લાલ રંગનો થઇ કપડાંની ઉપર એથી જનય અને તેથી એવા દાઢ કપડાં ઊપર પડેય, પણ જરે “આકાશીક આશીડ” લગાડેય તારે એ કાટ પીગલી જઘને પાછો કપડાંનો રંગ શફ્ટ થઇ જનય.

૧૨૯. લોહોડાંનાં દાઢ રાંમેમરમરના (મારખલ) પથર ઊપરથી કાઢાડવાની રીત—લોહોડાંનાં દાઢની ઉપર “આઇલ આફ વીટરીઅલ” (ધંધકનો તેજખ) અથવા “સેમન જુધસ” (લીંબુનો રસ) અથવા “આકાશીક આશીડ” ને “સપીરીટ આફ વાઇન” ની અંદર મેલવી તે દાઢ ઉપર લગાડવું, પછે ના કલાક રહીને યનના નરમ કપડાંથી ધસડીને નુછી નાખવું.

૧૩૦. તરાંખા તથા પીતલના વાશણમાંથી રંગના દાઢ કાઢાડવાની રીત—તરાંખાં અથવા પીતલના વાશણમાં રંગ ખનાવેલા પછે, તે રંગના દાઢ તેમાં પડી રહેજે. તે દાઢ કાઢાડવા હોયતો થોડું ધંધકનું તેજ, તથા પાંણી અને થોડી જીલી રેતી અથવા રાખને જલાનેલનાં જાદાં કપડાંથી એ વાશણને સારીપેઠે માળીને શાફ કરવાં.

૧૩૧. હાથ ઊપરથી રંગના દાઢ કાઢાડવાની રીત—એડાં થંડાં પાંણીના એક કાચના વાશણમાં જગ ધંધકનું તેજ (આઈલ આફ વીટરીઅલ) નાખીને એ પાણીમાં હાથને ધોહોવા, પણ હાથને શાજી લગાડવા નહી. પછે જરે રંગના દાઢ હાથ ઊપરથી નીકલી જાય એટલે શાજી અને ગરમ પાંણીથી હાથને ધોહી અથ જરેયા, પણ શાજી લગાડવાની અગાડ આશીડ લગાડવા હાથને પેહેલા અરી પેઠે શાફ કરીને પછે શાજી લગાડવો, જો ધંધકનાં તેજખનું પાંણી આંગ નહી હથેતો હાથને ક્ષી ધાગ થશે નહી તેમ જ રાતા દાઢ પડશે નહી.

૧૩૨. માહાગનીનો રેખલ ઊપરથી ગરમ પાંણીના દાઢ કાઢાડવાની રીત—માહાગનીની લાકડાંની ખનાવેલી તેખલની ઊપર જાહેર આહુની ગરમ કીટલી અથવા ૫ કપાંનની ગરમ ગરમ રકાખી મુક્યાયો શફ્ટ દાઢ પડી રહેય, તે દાઢ ઉપર જરા તેજ ધસડીને લગાડવું. પછે તેની ઉપર જરા “મપીરીટ આફ વાઇન” નાખી નરમ કપડાંથી નુછી નાખી શાફ કરવું.

૧૩૩. માહાગનીનાં લાકડાંનાં ફરની અર ઊપરથી શાહીનાં દાઢ કાઢાડવાની રીત—એક ચમચો પાંણી લેઇ તેની અંદર થોડાં ટીપાં “સપીરીટ આફ નાઇટર” ના નાખી મેલવવું. અને તેમાં પીછે થોડી દાઢ ઊપર લગાડવું. જેવા શાહીનો દાઢ જતો રહે કે, તરતજ થંડાં પાંણીમાં કપડું ખીજવીને નુછી નાખવું. નહીતો કે શફ્ટ દાઢ પડી રહેશે કે તે જલદીથી નીકલી શકશે નહી, અથવા એક ચમચી “નાઇટર” ની અંદર થોડાં ટીપાં “સપીરીટ આફ વાઇન” નાખી ઊપરથી રીત પરમાણે લગાડવું.

૧૩૪. કાગળ ઊપરથી ચીકણા દાઢ કાઢાડી નાખવાની રીત—કાગળના જે ભાગ ઊપર તેજનો, મીણનો, ચીકણનો અથવા

ક્રોધનો જનનો ચીકણા દાઢ પડ્યો હોયતો તેટલા જાગને જરા ગરમ કરી તેની જાગર "ખસા ટીંગ પેર" (શાહી શાશવાનું કાગળ) એક પછે એક દાખીને શુધ્ધો ચીકણ કાઢી નાખ્યો. પછે "મુપીરીટ આર દરખેનદાહન" ને કકરા આવે તેમ ગરમ કરી તેમાં એક નાધલી પીંછી મોડી કાગળની મેજા બાજુપર લગાડ્યું. એ પરમાણે કાગળ ચીકણના દાઢને શાહી લીધે તાંદ્રા શુધ્ધી ઉપલી રીત પરમાણે કરીઆ કરવું. જારે ચીકણ દાઢ ની કક્કી જાપ એટલે તે કાગળને પાછું અશલ ના જેવું શુદ્ધ કરવાને વાસતે શાગળો "મુપીરીટ આર વાહન" એક ખાંજા પરશયી તેની જાગર લગાડ્યો. આ રીતથી કાગળ ઉપર શાહીથી લખેલું અથવા છાપેલું હશે તે કંઈ પણ બગડશે નહીં, પણ માતર ચીકણને જ દાઢ નીકળશે.

૧૩૫. ચોપડીના પાંચાં જીવશ્ચી ચીકણ દાઢ કાઢાડવાની રીત—ચોપડીનાં પાંચાં ઉપર તેલનો અથવા ચીકણ દાઢ પડ્યો હોયતો જુના મલમલનાં કપડાંની જે નાધલી કાઢલી બનાવવી અને તેમાં હાડકાંની ખારેલી રાખનો અથવા ચાકનો ખારીક ભુકો ભરી એ મેજા કાઢલીની વચમાં દાઢ પડેલા પાંચાંને મુકવું. પછે લોહોડાના જે તવાયાને મધીપમ ગરમ કરી તે મેજા કાઢલીને તેથી દાખી થોડા વાર રહેવા દેવું. જો તેથી નહીં નીકળેતો ૪ રીતથી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું. જો એ રીતથી બરાબર દાઢ કાડતાં નહો આવડેતો ઉપલી હાડકાંની ખારેલી રાખને અથવા ચાક મો ખારીક કીધેલા ભુકાને એક મોડાડીનાં શાજનનાં વાણામાં નાખી આતશ ઉપર ગરમ કરવું અને તે ગરમ ગરમ ભુકાને ચોપડીના પાંચાંના દાઢની ઉપર તથા નીચે મેલી ઉપર કાઢીને જાતનો વજન મેલવો, એટલે તેમ જ રમીથી શાશાહ જઈ દાઢ જતા રહેશે.

ભાગેલાં વારણને શાંધવા તથા વલગાવાની જુદી જુદી રીતે બનાવવાની રીત



૧૩૬. ભાગેલાં ચીની કાંમને વલગાવાની રીત—તાજાં ધાંડાંની ચુકરીમાં કાલુ માછલીના (ઓઇશનરશલ) કોટલાનો ખારીક ભુકો મેલવીને શુદ્ધ રંગના જેવો બાહારો કરવો. પછે ભાગેલા કકડાંની બેઉ કોરપર જાદુ જાદુ લમાડીને તરતજ બરાબર શાંધા વલગારી દાખીને આતશ આગળ તે વાશણુ ગરમ થાય તાંદ્રા શુધ્ધી રહેવા દેવું. એટલે જે ચીનીકાંતો તે કકડા વલગી જશે. પછે તેમાં ખાખાલનું પાંચી નાંખી શાધાની મેજા બાજુપરથી જે ભુકો ઉપર વલગી રહેઆ હોય તેને ઉપર જાગરથી ધરીએ આખવીને કાઢાડવો. એટલે તે ભાગેલા શાંધા એક ખારીક તરેલના જેવો રેખાશે. જેટલું કાંમ પડે તેટલુંજ એ ચીમટ બનાવવું, કેમકે તે શુકાળને કાલુ અથવા પછે કશા કામમાં આવશે નહીં. એ કાલુનાં કોટલાને તકઆર કીધેલા પાઉર ધાંડરેજ કાઢીને પાંચીને તાંદ્રાથી વેચાતો મલશે, પણ અથવા પેરમાં બનાવવા હોયતો—શારા મોહાટ કાલુ માછલીના કોટલાને આતશમાં મેલીને લાલ કરવા, પછે તેને ખાંસર કાઢાડીને તેની જાગરથી કાલાશવા મો ભામ ધરીએ આખવીને કાઢાડી નાખવો અને ખાકીના શાક કીધેલા કોટલાને પાણીમાં છુડીને ખારીક ભુકો કરવો. પછે જુલ્હા ચારણાથી સાલી કાઢાડી કરીથી છુડવો, એ પરમાણે ખારીક મેડા જેવા કરીને ખાકશમાં ભરી સખવો. ખોજી—અકમકના કાચની ધણીને ખારીક ભુકી કરી ઉપલી રીત પરમાણે ચુકરીમાં મેલવી મેજા કકડાને શાંધે વલગાવી શકાવા મેલવું.



૧૩૭. ચીચીઈ બાગેલા કાચ વલ  
માવાની શીમેટ—“અમ આકાશીયા” ના આ  
ઉંચને એક વાહન મલાજ ભરીને. અરખા  
તાં પાણીમાં પીગાલાવું, અને તે લાહીના જે  
વું ઘાઘાઈ થાય એટલે “વલગાવટર આપ પે  
રીશ” ની બારીક બુઝી તેમાં નાખીને મેલવ  
વું, અને જે ભાગ વલગાવાના હોય તેની  
ઉપર પોછીએ લગાડીને વલગાવવું. એ શી  
મેટ ધણું શાફે.

૧૩૮. છરીનાં પાણાંને હાથમાં વલ  
ગાવાનું શીમેટ—કાલી રાત્ર ૪ રતલ, શા  
ફે મધમાખનું મીથુ ૧ રતલ, એ બેઉને  
તાવીને મેલવવું. પછે તેમાં ઘટરડીના શુકા  
બુકા કુંડીને બારીક ચાલીને મેડા જેવા કરી  
તેમાં મેલવી નાખવું. તારખાદ જેવી જાતના  
હાથમાં છરીનાં પાણાં જાણવાં હોય તે હાથ  
ના નાકમાં ઉપલી મેલવણી ભરવી. પછે છ  
રીના પાણાંને અથવા કાતાને ગરમ કરી, ગરમ  
ગરમ તેમાં જાણીને જોરથી દાખવું, તે થં  
ડું પડે તાંહાં શુધી તેને ઉભી રાખી મેલવી,  
એટલે છરી તરત તેમાં વલગી એશ્યે કે જે  
થી પાછી નીકળી શકશે નહીં.

૧૩૯. આમડાંને વલગાવવાનું શી  
મેટ—ગટાપરચા ૧ રતલ, ઘંડીયા ૨૫૨ ૪  
આઉંસ, પીચ (તાર) ૨ આઉંસ, અપડા લા  
ખ ૧ આઉંસ, અને તેલ ૨ આઉંસ. એ  
બધાંને તાવીને ગરમ ગરમ આમડાંપર લ  
ગાડવું.

૧૪૦. હીરાને વલગાવવાનું શીમેટ—  
આઈશીંગ મલાશ ૧ આઉંસ, “દીશટીલ વી  
નીગર” પા ૧ આઉંસ, “સપીરીટ આપ વાહન”  
૨ આઉંસ, “ગમ આમોનીયા” ના આ  
ઉંસ, ગમ માસટીક (૩મી મથતકી) ના આ  
ઉંસ. એ બધાંને મેલવીને લગાડવું, જો  
હીરાને કોઇની ધાતુમાં જડવા હોયતો એ મે  
લવણીમાંથી જરા લગાડીને હીરા જડવા.

૧૪૧. આતમનું શીમેટ (લાહી)—  
એક વાશણમાં મોહોટો ચમગો ભરીને ધગ

આતો નાખવો, અને અરધી પેંડે થંડું પાં  
ણી મેવું. એ પાંણીમાંથી થોડું આતામાં  
નાર્મીને મેલવવું. પછે પાછું જરા પાંણી નાં  
ર્મીતો આતાને મેલવવું. એ પરમાણે થોડું  
થોડું પાંણી નાખી આતાને શારીરિક મેલવી  
નાખવો. પછે તેને ચુકુલા ઉપર મુકી જ્યાં  
શુધી થઈ થાય ત્યાં શુધી ઉકાલવું, તથા  
વાશણની તલીએ આતો વલગે નહીં તેની થં  
ભાલ રાખવી, કેટલાક લોકો આતાને ચીકતા  
કરવા શાફે તેમાં જરા ધટકીનો બારીક બુકા  
કરી પાંણીમાં મેલવીને નાખેછે. માચીઓ  
એ લાહીને વધારે ચીકટ કરવા શાફે આતા  
માં બારીક વાટલી રાલનો બુકા નાખેછે. એ  
લાહીની અંદર રાત્રી ખાંડ અથવા “કરોસી  
વ શુબલીમિંટનાં થોડાં ટીપાં નાખીપાચી ફગા  
ઇ જતી નથી, તથા લાંબી મુદત શુધી એમ  
ની એમ રહેછે. જો લાહી શુકાધને કાલુ થ  
ઇ જાયતો તેમાં ગરમ કીધેલું પાંણી નાંખી  
ને મેલવવું, એટલે નરમ થશે. એ લાહી  
કાગલનાં પુથાં બનાવાનાં તથા કાગલ વલગા  
વાનાં કાંમમાં આવેછે.

૧૪૨. શરશ (ગજી) નું શીમેટ—  
૪ રતલ શરશને પાંણી વગર અથવા જરાક  
પાંણી નાંખીને તાવવો. જરૂર તવાઇ રહેકે તે  
માં ૧ રતલ રાલ, અને ૪ આઉંસ “વેની  
સપન રેડ” અથવા સફેદ, અથવા “આઇ  
વરી બ્લેક” જેવી જાતની ચીજ વલગાવાની  
હુષ્ક તેવે રંગે નાખીને મેલવવું.

૧૪૩. લાંબીનું શીમેટ—૧૦ રતલ  
ચાકનો બારીક કીધેલો બુકા અને ૧ રતલ ચા  
ફેલાને અલશીનાં તેલમાં શારોપે કુંડીને મે  
લવવું તથા તેમાં એક વાહન મલાશ ભરીને  
શાજનું મીથુ તેલ નાખી બધાંને મેલવી ના  
ખવું. એ મીઠાં તેલે કરી શફે કાલુ થઇ  
જતો નથી. લાકડાં ઉપર રંગ ચઢાવતી વ  
ખતે જો લાકડાંમાં ખાડા અથવા શાદ પડે  
લી હોયતો એ લાંબી તેમાં પુરીને પછે રંગ  
લગાડે.

૧૪૪. કાચ વલગાવાની લાંબી બનાવાની રીત—આકનો આરીક બુકો કરી અલક્ષીના તેલ શાયે મેલવીને શારીષે મથલીને નરમ મેલો બનાવવો.

૧૪૫. ચીઝીના પીયાલાં, રકાબીને શાંધવાનું શીમેંટ—ચોડા ચુનાને છુંડીને આરીક કરવો, પછે તેને ચુકમળલીનનાં કપડાંથી ચાલીને મેડા થરખું કરવું. તારખાદ તે બુકને એક મલમલનાં કપડામાં પોટલી બાંધવી અને જે ચીઝીના પીયાલાં, રકાબી ભામે લાં હાપ તે ભાગેલી કોરપર છુંડાની શૂટીને નરમ પીછીથી લગાડવી અને તેની ઉપર પોટલીએ કરી ચુલો તરત છાંટવો, પછે તે બેઠા ભાગેલા કકડાએને શાયે બોડીને દાગીથી તે મજબુત વલગી રહે તાંહાં ઘુધી બાંધી રાખવું.

૧૪૬. અલાખાસતર શીમેંટ—અલાખાસતરના અથવા “વલાશટર આપ પારીશ” ના ભાગેલાં રમકડાંને વલગાવાને વાથતે આ એ શીમેંટ વાપરવું—વલાશટર આપ પારીશ નો આરીક બુકો કરી પાંછી નાંમીને લાહી જેવું બનાવી, જે કકડાને વલગાવું હાપ તે પર લગાડીને જે કકડાએને શાયે દાખવા એટલે વલગી જશે.

૧૪૭. માહુમનીના લાકડાંનાં ફરનીચરની ફાટમાં પુરવાનું (માહુમની) શીમેંટ—૪ આઉંસ મધમાંખનાં મીલુને એક વાથલુમાં નાખી ભવવું. પછે તેમાં ૧ આઉંસ ગેરનો છુંડેલો બુકો નાખવો, અને માહુમનીના જેવા રંગ આવે તેટલો (પત્તા આચર) જરા હડતાલ નાખી મેલવું. બીજું—અપડા બાખને તાવીને ઉપર કહેડું તે પરમાણે ગેર તથા હડતાલ નાખી મેલવું. એ શીમેંટ માહુમનીનાં લાકડાંનો શટમાં તથા આધમાં પુરવામાં આવે.

તહુરેવાર રંગની રસીલ લાખ બનાવાની રીત.



૧૪૮. લાલ લાખ—અપડા બાખ (શીકા રંગની) ૪ આઉંસ, વેનીશ ટરપેનટાઇન ન ૧ આઉંસ, હીંગલો ૩ આઉંસ. પેહેલાં અપડા બાખને એક લાંબાનાં વાથલુમાં નાખીને કોલશાના ઇંચાર ઉપર મેલીને તાવવી, અને જ્યારે તે પીગતે કે ઉતારી ટરપીટન નાખીને મેલવવું. પછે તેમા હીંગલો નાખી ચુલુ ઉપર મેલી શારીષે બધાંને મેલવી નાખવું. તારખાદ તે વાથલુને ચુલુલા પરથી ઉતારી થંડું પડવા દેઈ તેમાંથી થોડું સેધ ગરમ ફીચેલા (મારખલ) શગેમરમરના પથરાની લાદી ઉપર મુકીને એક શુતાલાં લાકડાંનો ૬ કડો ફેરવી ગોલ લાકડીના જેવા આકારમાં બનાવવું અથવા તહુરેવાર આકારમાં કરવી હોય તો, તે બાખને તવાયા પછે બીજામાં રેડવું.

૧૪૯. ફાલી લાખ—અપડા બાખ ૨ ભાગ, રાંધ ૩ ભાગ, “આઇબરી બેલેક” ૨ ભાગ એ બધાંનો આરીક બુકો કરી ઉપલી રીત પરમાણે તાવીને બનાવવું.

૧૫૦. ધમરશી રંગીન લાખ—જે અથવા વલુ જાતની લાખ સેધ, તેને જુદાં જુદાં વાથલુમાં તાવવી અને જરાક થંદી થાય અથવા બંધાવા આવે એટલે બધીને શાયે મેલવી રેઈ લાકડીના આકારમાં ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવી.

૧૫૧. લીલો લાખ—(જુઓ લાલ લાખ) પણ લાલ લાખ બનાવવાને વાથતે હીંગલો નાખેય તેને બદલે, બીસા રંગ કરવા ને “ફરરી ગરીસ” (જંબાલ)ની બુકો નાખી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૨. શુનેરી લાખ—શુનેરી અપર ક “ગોલડ તાલક” અથવા “સેમીરમીયુસ્મીવ મ” જાડે તવાવતી રાજ થંડી પડવા આવે તેમાં નાખી ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૩. પીંડી લાખ—અપડા લાખ ૨ ભાગ, પીંડા રાજ ૨ ભાગ, “તરપેકમ મીનાર લ” ૧ ભાગ (અથવા પીંડા રંગ) રાજ ત આ લાખને તારીને ઉપલી રીત પરમાણે બ નાખી લાકડીના આકારમાં બનાવવું.

૧૫૪. બહુ લાખ—અપડા લાખ ૨ ભાગ, “મમાલટ” (એક જાતનો બહુ રંગ) ૧ ભાગ, પીંડી રાજ ૨ ભાગ, એ બધાનો બુકો કરી ગરમ કરી મેલવી નાખીને ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૫. શુધ્ધો (રોનટેડ) લાખ—ઉ પલી રીત પરમાણે કોઈમી જાતના રંગની લા ખ બનાવે અને તે થંડી પડવા આવે એટ લે તેમાં જરા “બાલશમ આશ પીર” અથવા “આઇલ આશ લવંડર” નાખી બધુ મેલવી ને લાકડીના આકારમાં ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૧૫૬. રાજગી ઊડે તેહવી લાખ બના વાની રીત—બધી જાતની ઉપલી રીત પરમાણે લાખ તારી થંડી પડવા દેહ લાકડીના આકાર માં બનાવતી વખતે જરા કપુર અથવા “સ પીરીટ આશ વાઈન” નાખી મેલવીને લાકડી ના આકારમાં બનાવવું. જો બનાવતી વખ તે તરપીટન અથવા રાજ વધારે પડી હશે તો લાખને શલગાવતી વખતે મીનમતી ઉપર ટી પાં પદશે.

૧૫૭. બાટલીના ખુચ ડાપર મારવા ની કાલી તથા લાલ લાખ—રાજ ૨૦ રતલ ચરખી ૫ સ્તમ તથા મેશ (કાજલ) એ બધાં ને તાવો ગરમ કરી મેલવવું. રાતા રંગની ક રવી હાવતો હીંગસા અથવા ગેરનો બારીક બુ કો કરી નાખવો.

૧૫૮. ચેહુરા ડાપરથી ખીંડ તથા તલને કાહાડી નાખવાનો ડાપાય—ચેહુરા

ડાપર ખીંડ અને જુરા રંગના તલ અથવા ચાંમદી ઉપર અસાઇ અથવા કુચા અથવા બ હી થંડી તથા ચરખીને લીધે કાચા અથવા પીંડા દાઘ પડી આવે તાહારે તહેરવાર ડાપા મે કરવામાં આવેછે. પણ શુધ્ધી ચરમ ડાપા ૫ “માગ બાદ લોશન” ને નામે આલખાય છે તે લોશન બનાવવાની રીત—મીંડી બદામ ૧ આંગુસ, કવરી બદામ ના આઠાંસ, બદાં મને ઢાલી તેને થોધાં પાંછીમાં ખુબ ખલ કરીને તેનું દુધ કાહાલવું પછે તેમાં ૧૫ ગરે ન રશ કપુરને ૨ ડ્રાંમ “સપીરીટ આશ વાઈ ન” અને થોધાં પાંછી શાયે પીગલાવીને ના ખવું. પછે તેમાં બીજું પાંછી નાંમીને એક પેંટ થાપ એટલું બનાવવું. એ લોશન જેહુ રીંડે, પણ તે ચાંમદીના દરદ ઉપર બહુજ ઉપયોગીછે. ચેહુરા ડાપર અથવા બદનના હરે ક બાગ ડાપર રમાલ વે અથવા આંગલીએ ચોપડીને શુકાવવા દેવું.

૧૫૯. ખીંડનો ડાપાય—“બાઇકલો રાઇદ આશ મરકપુર” ૫ ગરેન, “હાઇદર કલોરીક આશીદ” ના ૩૦ ટીપાં, ખાંદ ૧ આંગુસ, શાન્જો “સપીરીટ આશ વાઈન” ૨ આંગુસ, ગોલાખનું પાંછી ૭ આઠાંસ. એ શબ્દ મલી જાપ તાહાં શુધ્ધી હીંજવોને મેલવવું. પછે એ લોશન શહેવાર શાંહાંજ આં ગલીએ કરી ગોપાવું.

બજારમાં વેચાતા શારા માલ શાય હુલ

કા ભેલેલા માલન પારખવાની

જુદી જુદી રીત.

૧૬૦. કુધમાનું ખાંડી ચોધી કાહાડ વાની રીત—કુધમાં “નાઇટ્રીક આશીદ” ના

એક એ ટીપાં નાખતાંજ જો પાણી ભિલેલું દુધ હશે તો, દુધ અને પાણી છુટાં પડી જશે. 'બીજી'—શબ્દથી શહેલી રીત એકે કે, દુધમાં આંગલી પાલીને એક ટીપું અંગુથાના નખની ઉપર મેલવાથી જો દુધ ચોખું હશેતો ટીપું ગોલાકાર હાલતમાં રહેશે. પણ જો પાણીના ભિલ હશેતો તે ટીપું અંગુથા ઉપર પંચરાઈ જશે.

૧૬૧. પાંડમાંથી ભિલેલી રેતી રોધી કાહાડવાની રીત—રાત્રી પાંદમાં (પ્રાણ ન શુગર) રેતી મેલવામાં આવેછે. એક ગલાશ ભરીને પાણી લેવું અને તેમાં થોડી પાંદને નાખી ચમચીએ હીલવીને પીગલાવવી. પછે થોડો વખત એક જગા ઉપર તે ગલાશને રહેવા દેવું. જો પાંદમાં રેતી અથવા બીજી જાતની પદારથ ભિલેલી હશેતો ગલાશની અંદર થઈ જશે.

૧૬૨. અચારમાંથી વ્રાખાની ભેડરોલ કીધેલી પદારથને રોધી કાહાડવાની રીત—અચારને શાસ લીલા રંગનું કરવાને વાને વાશતે તેને તરાંબા શાયે ઊકાલેછે. અચાર તરાખાના તથા પીટલના વાશણમાં આજો દાહાડો મુકી રાખેછે, તેવાં અચારમાંથી તરાંબુ શોહાધી કાહાડવું હાવતો—એક શુભાજો પાલીશ કીધેલો શોહાધનો જાડો તારનો કટકો અચારની ખાટલીમાં અથમ વાશણમાં થોડા કલાક મુકી રાખવો. જો તેમાં જરાકની તરાંબુ હશેતો તે શોહાધના શલીઆ ઉપર તરાંબાનો રંગ ચહડશે.

૧૬૩. રેશમી કપડાંમાંથી હુલકી જાતનું રેશમ અથવા બીજી પદારથ રોધી કાહાડવાની રીત—નમુના તરીકે રેશમી કપડાંમાંથી નાહાનો કકડો લેઈને તેને 'હાઈદ રા કલોરીક આશીદ' માં થોડી શેકંદ પાલીશ, અથવા વધારે શહેલી રીતે ઉપલી દવાના ટીપાં કપડાના નમુનાની વચમાં રેશમ હવે જો રેશમ ચોખું હશેતો પેલા કટકાની વચે એક શુભાજી પડેલું જણાશે, જો રેશમ

તે દનાથી પીગલી જઈ શકત દોરે. રહેવા દે તો, તે ઉપરથી રેશમનું કે રેશમમાં અમુક જાતનું કાવતરું કીધેલું છે.

૧૬૪. મીન શુકી ચાહેમાંથી મોરથુયું રોધી કાહાડવાની રીત—ચાહેને લીલા રંગની દવાદવા મોટે ચીનના કેટલાક લુઆ વેપારીઆ મારથુયુંનો રંગ આવેછે, તે પરખવાને—શુકી ગરીન ચાહેને ખાટલીમાં નાખવી અને તે ઉપર 'લીકવીદ અમાનીયા' ૧ ભાગ અને પાણી ૧૦ ભાગ લેઈ બેઠને ભીલીને પેલી ચાહે વાલી ખાટલીમાં નાખવી અને પછે ખાટલાને ખુબ હીલવવી તેથી જો ચાહેમાં મોરથુયુંનો ભાગ જરાખી ભિલેલો હશેતો, ખાટલીમાંના પાણીના રંગ ખુબ થઈ જશે.

૧૬૫. ઘંઊના આતામાંથી ચાક શેધી કાહાડવાની રીત—આતામાં થોડું 'શલ્યપુરીક આશીદ' નાખી મેલવી નાખવું, એટલે જો તે આતામાં ચાક ભિલેલો હશેતો, તે ચાકમાંથી 'કાર્બોનીક આશીદ' બહાર નીકળ્યાથી આતામાંથી ઊભરે આવશે, અને જો કંઈ ભિલેલું નહીં હશેતો ઊભરે આવશે નહીં.

૧૬૬. પાંડમાંથી ભિલેલો ચાક શેધી કાહાડવાની રીત—પાઉની થોડી કાતરી આ ઉપર ફેરવું પાણી રેડવું, પછે તે પાંડોમાં થોડું 'શલ્યપુરીક આશીદ' નાખવું, જો તેમાં ચાક ભિલેલો હશેતો ઉપરની માથક ઊભરે આવશે. (જુઆ નાં ૧૬૫)

૧૬૭. પાંડમાંથી ફટકી રોધી કાહાડવાની રીત—પાંડને કાપી પાણીની અંદર ભીજવી રાખવું, પછે તે પાણીમાં થોડું 'શાલ્યુશન આફ મોયુરેટ આફ લાઇમ' નાખવું, એટલે જો તેમાં ફટકી ભિલેલી હશેતો તે પાણી દુધના જેવું થશે. ન જો તેમાં કંઈ નહીં ભિલેલું હશેતો પાણી એમનું એમ શયજ રહેશે.

૧૬૮. શાશ્વમાથી ભેલચેત કીધેલી બીજી જાતની પદારથ સોધી કાઢાડવાની રીત—શાશ્વને જનાવતી વખતે કેટલોક જાતની હક્કી વશતુ ભિલે છે, તે શોધી કાઢાડવું હોયતો તેવા શાશ્વમાંથી થોડી પટલી ચીપો કાપીને તેનો ૧ ભાગ લેવો. પછે તે એક ભાગના વજન બરાબર ૬ ભાગ સુવચ્છ “મરીરી” આશ્ર વાઈને” માં નાખીને બાટલીને અંજ ગો યુગ્મ મારવો, અને તેને ગરમ જગાપર મેલી રાખવી. જો શાશ્વ શારે હશેતો તે બધો સ્પીરીટમાં પીગલી જશે, પણ તેમાં મોટાડી અથવા રેડી ભિલેલી હશેતો બાટલીમાં નીચે પડી રહેશે.

૧૬૯. તરપીટન તેલમાંથી બીજી હલકી જાતનું તેલ શોધી કાઢાડવાની રીત—જો તરપીટન તેલમાં બીજી હલકી જાતનું તેલ ભિલેલું હોયતો તે શોધી કાઢાડવાને તેહવા તેજને શરૂ કાગલ અથવા કપડાં ઉપર થોડું નાખીને તેને જરા આતશની ગરમી દેખાડવી, જો તેલ શોળું હશેતો વરાલ રૂપે ઉઠી જશે, અને તે કાગલ અથવા કપડાં ઉપર કાંઈ પણ દાઘ રહેશે નહીં. પણ ભિલેલું હશેતો તેપર દાઘ પડી રહેશે.

૧૭૦. માખણમાંથી ભિલેલો આતો શોધી કાઢાડવાની રીત—કેટલીક વખત શયતાં માખણમાં “આટમીલ” (આટ જાતના અનાજનો આતો) અથવા કહોતો તેમજ બીજી જાતનો આતો ભિલે છે. થોડાં તેવાં માખણને એક કાચની નલીમાં (ગલાસ તુબ) અથવા શીશીમાં તાવીને તપાશશોતો તેથી ભિલેલી ચીજ છુટી પડશે અને થડું થવા પછે તેમાં ભિલેલી પદારથ માલમ પડશે.

૧૭૧. વાઈન દારૂમાંથી શુગરલેડ શોધી કાઢાડવાની રીત—થોડા વાઈનને ગલાશમાં નાખી તેમા થોડો “ટોકચર આશ્ર આરપીમંટ” નાખવો, એટલે જો વાઈનમાં “શુગરલેડ” હશેતો તે ગલાશમાં વાઈન દારૂ કાલા

રંગનો થશે, નહીતો કે તે એમનો એમ થવું રહેશે.

૧૭૨. રટીલના લોહોડાંમાંથી શોધી રણ લોહોડાંને શોધી કાઢાડવાની રીત—“નાઇટ્રીક આસીડ” માં થોડું પાંણી નાંખીને નરમ કરવું. અને તેમાંથી ૧ ટીપું લોહોડાં ઉપર નાખવું, અને તેને થોડી મીનીટ રહેવા દેઇને પાંણીમાંથી થોડી નાખવું. જો તે લોહોડાં હશેતો શરૂ થુરા રંગનો દાઘ પડશે અને રટીલની ધાતુ હશેતો કાલો દાઘ તેની ઉપર રહેશે. એમ થવાનું કારણ એકે “નાઇટ્રીક આસીડ” નો ખેડ જાતના લોહોડાંને પીગલાવે છે, પણ રટીલના લોહોડાંની જનાવતમાં કોલેશા આવીયાથી કાલો દાઘ પડે છે, જેથી તે આસીડથી પીગલ્યા બચર કલાશ વાલો દાઘ દેખાય છે.

૧૭૩. લવંદરના તેલમાંથી હલકી જાતના ભેલચેત કીધેલાં તેલને શોધી કાઢાડવાની રીત—આએ ખુશબોદાર કીમતી તેલમાં વાડેધદીએ ટરપીટન તેલ ભિલેલું હોય છે. તે શોધી કાઢાડવાને એવાં તેલમાં એક કપડાનો અથવા કાગલનો કકડો ખોરી આતશની શાંખે ધરવો એટલે શવચ્છ ખુશબોદનું તેલ વરાલરૂપે ખેડેલાં ઉઠી જશે, અને તેમાં ટરપીટન ભિલેલું હશેતો તેનો વાશ તે કપડાં અથવા કાગલ ઉપર પડી રહેશે.

૧૭૪. ફુલાનેલના કપડાંમાંથી શુતર પારખવાની રીત—ફુલાનેલનાં કપડાંમાંથી થોડી કાપલી કાપીને તેને પાપદ આરના પાંણીમાં ઊકાલવી એટલે બધું ઉન હશેતો તે પાંણી શરૂ શાશ્વ જેવું થશે. અને તેમાં શુતર હશેતો તે પાંણીનો રંગ બદલાશે નહીં.

દાંતમા મંજન—(તુથ પાઊડર.)



૧૭૫. એરોમેટીક તુથ પાઊડર—દાંતને શાષ રાખવાને માટે અને પારાને અગ્નિ હાલતમાં રાખ્યા માટે, ઘણું મંજનો વાપડવામાં આવેછે. મંજનો ત્રણ રીતે બનાવામાં આવેછે, ઘણું કરીને બુકીના આકારમાં ઘણું વપડાયછે. પેશ્તક અથવા લાહી અને ટીકચર અથવા લોશનનાં આકારમાં પણ વપડાયછે. એમાના થોડાંક મંજનોની બીગત હેકલ આપીછે. “એરોમેટીક તુથ પાઊડર” બનાવાની રીત—શમુદર શીણ ૪ આઉન્સ “ગંડપેલ” (જેભાંથી ગરુડનું તેલ નીકલેછે તે) અથવા (calamus aromaticus) ૨ આઉન્સ, કાચગાદલ-શાકુનો બુકો ૧ આઉન્સ, લવંડરનું તેલ ૦૧ ટ્રાંઝ. એ બધાનો બારીક બુકો કરીને મેલવવું. શમુદર શીણમાં ઘણું કરીને ચાક આવેછે. શાકુમાં આલકાલી (આર) આવીયાથી તે હરેક જાતના ખતાશને દુર કરેછે, એ મંજન ખુશબોદારછે અને દાંત શાષ કરવાને અછુંછે.

૧૭૬. કેમફોરેડ (કપુરનું) તુથ પાઊડર—ચાકના બુકાને પાંજીમાં ઘોહીને શાષ કરવો જોને “પ્રીપેરડ ચાક” કહેછે. તે ૧ રતલ, કપુર ૨ ટ્રાંઝ. કપુરમાં જરા જરા સખી રીટ આપ વાધને નાખી બારીક બુકો કરી ચાકમાં મેલવી નાખવું. એ મંજનોમાં ખુશબોદ આપવાને શાષ જરા લવંડરનું તેલ અથવા મોલાખનું અતર નાખવું, પછે બાક સમાં ભરી મેલવું. જહારે મોહાડાંમાંથી ખસાવ વાસ આવતો હોય અથવા દાંત દરદ કરતા હોય તીમારે વાપડવું. એ મંજન વાપડવામાં શાષેછે. પણ તેમાં કપુરનો ભાગ કદી પણ વધારે નાખવો નહી, કેમકે કપુરથી દાંત કમળ માધને જલદીથી ભાગી જાયછે.

૧૭૭. ચારકોલ (કોલશાને) તુથ પાઊડર—શાપાની અથવા બાંજુને બાલીને કોલશા બનાવી તે કોલશાને બારીક છુંડી તેમાં બે ભાગ ઘોપલો ચાક (પ્રીપેરડ ચાક) નાખીને મેલવવું. બદખો દુર કરવાને એ મંજન દીકરે. એ મંજનમાં કોઇખી જાતનું ખુશબોનું તેલ મેલવવું નહી, એથી મંજન ખરાબ થાઈ જાય અથવા આઉન્સ કોલશાની બુકીએ દોહોડ આજાંસ ચાક લેવો.

૧૭૮. રીનામન (તજનું) તુથ પાઊડર—“રેડ બારક” ૧ આઉન્સ, ચુલેઅર માનો (આરમીનીયન બોલ) ૧ આઉન્સ, “બાકારમોનેટ આપ શાદા” ૦૧ આઉન્સ, તજનો બારીક બુકો ૦૧ આઉન્સ. એ બધાનો બારીક છુંડીને મેલવી નાખવું. પછે તેમાં તજના તેલના ૨ ટીષાં નાખી બાકસમાં ભરવું.

૧૭૯. કાપદાકારક દાંતનું મંજન—શાપારીનો બારેલો કોલશા ૨ આઉન્સ, “પ્રીપેરડ ચાક” ઘોપલો ચાક ૪ આઉન્સ, “કલારાઇડ આપ લાઇમ” ૦૧ આઉન્સ, હીરા બોલ ૧ આઉન્સ, તાનીન (માયાજલનું તલ) ૦૧ આઉન્સ, બારક (સીનકોના) ૧ આઉન્સ, ખુશબોદાર તેલનાં ટીષાં ૫. એ શયલાને બારીક બુકો કરીને મેલવવું.

૧૮૦. દાંતને રાફેડ કરવાનું મંજન—“ગમ મીર” નો બારીક બુકો ૦૧ આઉન્સ, બારક (સીનકોના) ૧ આઉન્સ, “કરીમ આપ તારતાર” ૨ દરાંઝ, બોલ અમોનીયાક ૧ દરાંઝ. એ બધાને ખલમાં છુંડી બારીક બુકો કરીને મેલવવું. એ મંજન હમેશાં વાપડપાથી રાફેદ દાંત થાયછે, તથા દાંતમાં શરે લાગતો નથી, એ મંજન લાહી જેવું બનાવવું હોયતો તેમાં થોડું મધ નાખીને મેલવવું.

૧૮૧. મોહાડાંને ખરાબ વારા દુર કરવાનું દાંતનું મંજન—“કીમ આપ તારતાર” ૦૧ આઉન્સ, ચાક ૦૧ આઉન્સ, હીરા સખેમ ૧ દરાંઝ, બારક (સીનકોના) ૧ દરાંઝ.

ગ. એ દરમિયાને છુંડોને બારીક ભુકા કરી પછે બધાંને બલમાં સાથે છુંડોને મેલવી નાખવું.

૧૮૨. ચારકોલ તુથ પેરાત (કોલશ ની લાહી)—“કલોરેટ આપ્ પોરાય” ૧ આઉંસને ૧ આઉંસ કદનાના પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવું. પીગલી રહે કે તેમાં કોલશની બારીક મેડા જેવી ભુકી ૨ આઉંસ નાખવી અને ૧ આઉંસ મધ નાખીને મેલવવું. જ રે પારા શુભ આવીયા હોય તીયારે એ મં જન વાપડવું.

૧૮૩. શુધંધી દાતણ—કપુર ના તો લો લેખ તેને ૧૧૧ ગલાશ “સ્પીરીટ આપ્ વાઇન” મા પીગલાવવો, અને તેને કાચની શીશીમાં રાખવું અને તેમાંથી ૫ અથવા ૧૦ ટીપાં એક વાઇન ગલાશમાં નાખીને કોગલા કરવા, જેથી મોહોડાંને એકો વાશ રહેશે.

૧૮૪. મોહોડું વારા મારે તેને અટકાવનારું દાતણ—“કલોરાઇડ આપ્ લાઇમ” ૧૧ તોલાને ૨ આઉંસ પાંણીમાં નાખી એક શીશીમાં ભરી અરધી કલાક શુધી હીલ વીધા કરવું. પછે ગાલીને તેમાં ૨ આઉંસ “સ્પીરીટ આપ્ વાઇન” અને ૧ આઉંસ ગોલાખ નાખીને મેલવવું. જેનું મોહોડું વાશ મારવું હોય તેને એ દવાના ૫ થી ૧૦ ટીપાં એક વાઇન ગલાશ પાણીમાં નાખીને દાહાડામાં તરણ ચાર વખત તેના કોગલા કરવા.

૧૮૫. મોહોડાંને ખુશ વારા આપવા તથા શુભેલા પારાને નરમ પાડવાનું દાતણ—“બાલકમ આપ્ પીર” ૨ દરાંમ, કથતુ રીનો એશનથ (અરક) ના દરાંમ, “લીકર એ માનીયા” ના દરાંમ, “ટીકચર આપ્ મીર” (હીરાબોલ) ૩ પ્રલ્યુઇડ દરાંમ, “સ્પીરીટ આપ્ હારસ-રેડીસ” (Horse radish) ૧૧ પ્રલ્યુઇડ આઉંસ. એ બધાંને મેલવી દેવું. પછે અરધા વાઇનગલાશ શુમરેતાં પાંણીમાં એદવાની ૧ ચમચીનાખીને મોહોડાંમાં કોગલો કરી થુકી નાખવોએથી મોહોડાંને ખુબ વાશ તથા શુભેલા પારા નરમ પડશે.

૧૮૬. ધીલા દાંતને મજબુતી આપનારું દાતણ—મશતકી (માશતોક) નો ભુકા ૨ દરાંમ, “બાલકમ આપ્ પીર” ના દરાંમ, આરંજ પ્રલાવરનું પાંણી ૬ પ્રલ્યુઇડ આઉંસ, અને “ટીકચર આપ્ મીર” “Myrrh” (હીરાબોલ) નું ટીકચર ૨ દરાંમ. એ બધાંને ૧ બાટલીમાં શારીપેઠે મેલવી એના કોગલા કીધાથી ધીલા દાંત મજબુતી પડશે.

૧૮૭. શુભેલા પારાને વારાને દાતણ—“તાનીન” (માયાપ્રકાનુ તત્વ) ના દરાંમ, “ટીકચર આપ્ તોલુ” ૨ દરાંમ, હીરાબોલ (મીર) નું ટીકચર ૬ પ્રલ્યુઇડ દરાંમ, “સ્પીરીટ આપ્ હારસ-રેડીસ” (Horse radish) ૨ પ્રલ્યુઇડ આઉંસ. એ બધાંને એક બાટલીમાં ભરી મેલવવું. પછે એમાંથી થોડું લેખ સુમરેતાં પાંણીમાં નાખી કોગલા કરવા.

૧૮૮. દાંત ખરાબ થયા હોય તેનો ઝાપાય—જરે આપણી બેદરકારીથી અથવા તંબાકુ આધારી દાંતનો રંગ ખરાબ થાઇ જાય તો આમે મેલવણીથી શોભ થશે—“હાઇ દરોકલારીક આસીડ” ૧ દરાંમ, “એશનથ આપ્ આલમંદ” (બદામનું એશનથ) ના ૬ દરાંમ, “સ્પીરીટ આપ્ વાઇન” ૧ આઉંસ, “દીથીલ વાટર” ૧ આઉંસ. પેહેલાં “કલારીક આસીડ” ને બદામના એશનથની સાથે મેલવું. પછે એમાંથી થોડાં ટીપાં દાંત ધથવા ના બરથ (તુથ બરથ) ઉપર લેખને દાંતપર લગાડવું. જેથી દાંત શોભ થશે. બીજું—ધી હીને શાપ કીધેલો ચાકનો ભુકો (પ્રીપેરડ આક) ૨ આઉંસ, હીરાબોલનો (મીર) ભુકો ૨ દરાંમ, પ્રકીનો ભુકો ૨ દરાંમ, “કલોરાઇડ આપ્ લાઇમ” ૧ દરાંમ, તથા લવંડરના તેલ નાં ટીપાં ૧૦ એ બધાને મેલવી, એક બીલોરી શીશીમાં ભરીને મજબુત કાચના બુચ મારીને રાખવું, અને એથી દાંત ધથાને ચોલવા, પછે ધાહી નાખવા.

૧૮૯. દુખતા દાંતનો ઝાપાય—જો ખરાંડી દાર ૩ ચમચા, કપુર ૧ દરાંમ,



“લાડેનમ” (અપ્રીયુતેઃ અરક) ૩૦ થી ૪૦ ટીપાને શાયે મેલવીને એમાંથી થોડાં ટીપાં રૂઢ અથવા લાંઈ (એક જાતનું કપડું) ઉપર મેલવીને જે દાંત દુખતો હોય ત્યાં પારા આગ લ મુકવું. પાંચ મીનીટ રહેવા દેધને કાહાડી નાખવું. બીજું—લવંગના તેલને રૂઢ અથવા કપડાં ઉપર મેલવીને દાંતના આડામા દાખવું. તરીજું—લવંગનું તેલ ૧ ભાગ, “લાડેનમ” ૨ ભાગ, કપુર ૨ ભાગ, તજનું તેલ ૩ ભાગ. એ બધાને મેલવી રૂપર એમાંથી થોડાં ટીપાં મુકીને દુખતા દાંતમાં જોશવું.

૧૮૦. દુખતા દાંતનો શેહુલો ઊપાય—૧ ચમચો હરએક જાતનો દારૂ, ૧ ચમચો દરાખનો અથવા શરડીનો શરકો અને ૧ ચમચો નીમખ. એ તરણુડેને એકઠું મેલવીને દુખતા દાંતવાલાએ તેના કોગલા કરવા, જેથી તુરત દુખતા દાંત નરમ પડશે.

૧૮૧. શરેલા દાંતના દુખનો ઊપાય—“ફીયોશાટ” નું ૧ ટીપું લેધ રૂપર મેલવું, પછે તે રૂને શરેલા દાંતમા જોશવો. બીજું—જરા કપુરનો કકડો શરેલા દાંતમાં રાખવો. તરીજું—કપુરના કકડાને જરાક તરપીટનમાં બીજવીને દાંતમાં રાખીપાથી દુખતા દાંત નરમ પડશે.

ઈંડાં, માખણ તથા દુધને લાંબી મુદત શુધી રાખવાની રીત.

૧૮૨. ઈંડાં બે વરસ શુધી તાજ રાખવાની કલા—૧ યુથલ કલીચુનો ૨. ૨ તલ નીમખ ને ગા રતલ “કરીમ આશ તા રતાર” લેધને તેમા મેલવીને તેમાં એકઠું પાણી નામવું કે તે પાટલી મલાધ શરખું પાંધ જાય, પછે તેમાં ઈંડાં ઊંધા એકઠે અનીવા

લો ભાગ નીચે રાખીને ઊભાને ઉભાં દાખી મુકવાં. એ મીકશમર તમયાર કરતાં પાંણી નામતી વખતે ઘણી શંભાલ રાખવી કે, તે એકદમ પાટલું નહી થઈ જાય, તેમજ ઘણું ઘટ્ટી નહી રહે. પણ એવું કરવું કે જેથી તે માં ઈંડું ઘણુંજ આશતેથી મુકયે તો ઉપર નું ઉપર તરે શકે. આ રીતે રાખીપાથી ઈંડાં બે વરસ શુધી તાજ રહેશે. બીજું—મીણુ તથા શાલીડના તેલને શરખે ભાગે લે ઈંગરમ કરીને ઈંડાં ઉપર આંગલીએ કરી ચોપડવું. તરીજું—ઈંડાંને ૧ મીનીટ ખાશી ને તરત કાહાડી લેવાં.

૧૮૩. ઈંડાંને છ મહીના શુધી તાજ રાખવાની રીત—૧ રતલ શુક્રા ચુણાને ૫ પાટલી પાંણીમાં બીજવીને શારીષી કાલ વવો. પછે બીજે દાહાડે ઉપર તરી આવેલું પાંણી એક બરણીમાં નાખવું અને તેની અંદર ઈંડાં મેલવાં. એ રીતે તેઓ છ મહીના શુધી તાજ રહેશે.

૧૮૪. ઈંડાંમાંથી મરઘી કે મરઘો નીકલશે તે જાણવાની કલા—જો ઈંડાંને એક છેડે જરા કરચલી હોયતો મરઘો નીકલશે, અને જો બંધે છેડા શાશ શુવાલા હોયતો મરઘી નીકલવાની. એવું એક પ્રેમ્યમેન પોતાની તરણુ વરસયેર તપાશ કરીને ખાતરીથી કહી શકેછે.

૧૮૫. તાજાં ઈંડાં પારખવાની રીત—થંડા પાંણીના એક લાસણમાં પોણું વા શણ પાંણીથી ભરવું અને તેમાં પાંચ અથવા શાત ઈંડાં નાખવાં. જો ઈંડાં પાંણીના વાસણમાં નીચે બેસી જાયતો તાજાં જાણવાં, જો પાણીની વચમાં તરેતો જાણવું કે તે ઈંડું અરકુ કાઢેલું છે, અને જો પાંણીની જાવર તરી આવેતો જાણવું કે તદન કોહિલાં છે. બીજું—જો રાતના દીવા આગલ તાજાં ઈંડાંની તપાશ કરવી હોયતો, દીવાની જોત આગલ ઈંડાંને ધરીને જોવું. જો લાલ તથા રૂંદ શાશ દેખાયતો તાજાં જાણવું. જો અ



રકુ' લાલ અને અરકુ' એક બાજુથી કાલક  
વિગ્રા જાણાવતો મંડુ' કોણેવાપર આપવું' શમ  
જવું', અને જો મંડુ' તદન કાલુ' જાણાવતો  
કોણેવા શમજવું. તરીજી—જો મંડુ' શમ  
જાવતો તેને પાંણીમાં નાખીયાથી તે ઉબું રે  
હિનું' નથી પણ એક બાજુએ પડે છે પણ જો  
તેનો એક છેડો ઉપર નજર આવેતો શમજ  
કું કે તે ખરાબ હશે.

૧૯૬. બાફેલાં ઇંડાંને કાચાં (તા  
જા) ઇંડાંમાંથી શાધો કાઢાડવાની રી  
ત—જો બે ચાર કાચાં ઇંડાંમાં અંજલણથી  
બાફેલાં ઇંડાં મેલાઈ અથુ હોવતો તે ઇંડાં  
આને એક પછે એક ભાંપ ઉપર ફરવી જો  
વાં (જેમ આજણે ચકરડીને ભાંપ ઉપર ફરવી  
એમ તેમ) જો કાચું ઇંડું હશેતો જરા વા  
ર ધરીને રેહી જશે અથવા બરાબર ધરશે ન  
હી, પણ જો બાફેલું હશેતો થોડોવાર શુધી  
ભાંપ ઉપર ધીમ્મા કરશે.

૧૯૭. દોહડ વરસ શુધી તાજું દુ  
ધ રાખવાની રીત—થોડી શાજી અને શ  
૪ બાટલીઓ લેઈ તેમાં મેથતા બુચ આપે  
એવા તપ્પાર કરી રાખવા. પછે તે બાટલી  
ઓમાં એક પછે એક આપનું' દુધ દોહાવી  
મજબુત બુચ મારીને તરતજ તારથી અથવા  
શુટલીએ કરી મજબુત બાંધવી. પછે એક મો  
હોટાં તપીલાંમાં તલીએ ઘાસ પાંચરી તે ઘા  
શની ઉપર બાટલીઓને મેલવી અને તેઓ  
ની વચમાં પણ ઘાસ મેલવું. પછે તે તપેલાં  
ને થંડાં પાંણીથી ભરી ચુહુલા ઉપર મુકીને  
પાંણીને ખુબ ગરમ કરવું. જરે પાંણીને કક  
રા આવે કે ચુહુલામાંથી આતશને બાહાર કા  
હાડી નાખીને તે તપીલાંને એમનું' એમ પો  
તાની મેલે થંડું પડવા દેવું. પછે જરે બધું  
થંડું થાય એટલે તેમાંથી બાટલીઓને બાહ  
ર કાઢાડી વેહરથી ભરેલી ટોપલીમાં દાખી પે  
રના અથવા વાહનના શરૂથી થંડા ભાગમાં  
રાખવી. એ પરમાણે બનાવેલું' દુધ અધાર  
મહીના શુધી બગડતું નથી, અને જહારે

જોઈએ તાહારે તાજાં દુધની માફક મવાદ  
આપશે.

૧૯૮. દુધને ખાતું થતું તથા બં  
ઈ જતું અટકાવવાનો ઊપાય—૧ પેંટ  
દુધની અંદર દશથી બાર ગરેન “કારમોનેટ”  
અથવા “કારમોનેટ આફ શાડા” નાખવું.  
એવા દુધને આઠ અથવા દસ દાહાડા શુધી  
મધીય હવામાં રાખી મુક્યાથી બગડતું નથી.

૧૯૯. ધધેરીનું' દુધ હુનરથી બનાવ  
વાની રીત—૨ ચમચા કકરતાં પાંણીની અં  
દર ૨ ચમચા દુધ અને ૧ ઇંડાંને શારીપેક  
કાલવીને તેમાં મેલવવું. અને તેમાં છુંડેલી  
શાકર નાખીને મીઠું કરવું અને દાહાડામાં  
બે તરણ વખત પીવું. બીજી—તરણ પેંટ  
પાંણીમાં ૧ આઝાંસ એરેંગો રૂટ, પરજ બારલી  
(વેલાતી જા) ૧ આઝાંસ, શામુ ગોખા ૧ આઝ  
સ, રાંધવાના ચોખા ૧ આઝાંસ નાખીને શારી  
પેકે ઉકાલવું. જરે તે ઉકાલેને અરકુ' પાં  
ણી બલે એટલે ઉતારી પાડીને આલી નાખ  
વું. પછે જરે પીવું હોય તાહારે ૧ કપ ઉ  
કાલેલાં દુધની અંદર એ મેલવણું એક  
ચમચી ભરીને નાખવું, જેથી તે મલાહી જે  
વું થસે, અને મરજીમાં આવે તે પરમાણે  
તેમા મીઠાશ નાખવો. તરીજી—૨ ઇંડાંની  
શરૂટી, શરૂદ ખાંડ ૧ આઝાંસ, આપનું' તા  
જું' દુધ ૦૧૧ પેંટ, એ બધાંને મેલવવું. પ  
છે તેમાં “શાકર આફ તેહુ” ૦૧૧ આઝાં  
સ નાખવું.

૨૦૦. બકરીનું' દુધ હુનરથી બનાવ  
વાની રીત—બકરાંની તાજી ચરબીને બારીક  
ખીમાં જેવી કરીને ૧ આઝાંસ લેવી અને  
તેને એક મલમલની કપરાંની કોઠલી કરી તે  
માં બાંધવી. પછે તે કોઠલીને ૧ બાટલી દુ  
ધની અંદર મેલીને ઉકાલવું. છેલે તેમાં ૨  
દસમ છુંડેલી શાકર નાખીને મેલવવું.

૨૦૦. બચાંની માથના જેવું હુનર  
થી દુધ બનાવવાની રીત—“સુગર આફ  
મીલક” ૨ આઝાંસને ૦૧ પેંટ ગરમ પાંણીમાં

પીગલાવવી. જાર એ પાણી તદન થકું થાય  
અટલે તેમાં ગાયનું તાણું દુધ ગાા પેટ નાં  
મીને તેને હીલવીને બધાને એક શરણું મે  
લવી નાખવું. બીજું—છોલેલી બધાંમ ૨  
નંગ, શરૂદ ખાંદ ૧ દરાંમ, પાણી ૪ ૫૯યુધડ  
આગ્રાંસ. એ બધાને મેલવી જુણા કપડાંથી  
ગાલ્સ કાઢાડીને તેમાં ૬ ૫૯યુધડ આગ્રાંસ ગા  
પનું તાણું. દુધ જામેરવું.

૨૦૨. ઇંકું કેટલી મુદતનું છે તે પાર  
ખવાની રીત—૪૦ આગ્રાંસ પાણીમાં ૪  
આગ્રાંસ નીમખને પીગલાવવું, અને પછે તે  
પીગલી ગપલાં પાણીમાં ઇંકું મુકવું. જો તે  
એક દીવશનું હશેતો તે તલીએ બેશશ, બે  
દીવશનું હશેતો તે પાણીમાં કુખશે, પણ ત  
લીએ બેશશ નહી. જો તે તરણ દીવશનું હ  
શેતો જાપર તરણ દેખાશે, જેમ જેમ વધારે  
દીવશનું ઇંકું હોયછે તેમ તેમ વધારે જાપર  
દેખાવું બપછે.

૨૦૩. દુધની ભુકી બનાવાની રી  
ત—મુશાશરીમાં ઇઆ બીજા વખતે જાર  
તાણું દુધ મલી આવે નહી, તાહારે એની  
ગરજ શારવાનો એક હપાય કંપિલોછે, જેથી  
દુધને શુકવીને ખાટલીમાં ભરી શકાય તથા  
જારે જોઇએ તાહારે પાણી શાયે મેલવીને  
પીવાઇ શકાય—૨ પેટ દુધને ૧ આગ્રાંસ પા  
ણી શાયે મેલવી નાખવું તે પછે તેને ચુહ  
લા જાપર મેલી ધીમે ધીમે ગરમી આપતા  
જવું, અને તેટલો બધો વખત શુધી તેને  
કાલવીયા કરવું. જારે તેમાંનો પોણા ભાગ  
વરાલ થઇ જાડી જાય તાહારે ૧ રતલ ખાંડ  
લેઇ આશતે આશતે તેમાં નાંખવી, ને શા  
રી પેટે કાલવતા જવું. ખાંડ જાપલી મેલવ  
ણીમાં ખસખસ મેલાવા પછે ચુહલાપરથી તેને  
ઉતારીને પોહોલી રકાખીઓમાં નામવી અને  
ભડી જાપર શુકાવા મેલવી, તે શુકાધને કાણુ  
ચક્ષુખાદ તેની ભુકી કરવી અને બનતાં શુ  
ધી કાચના ખુચની ખાટલીમાં શારી રીતે બ  
રી રાખવી, આઠે અથવા કાશીના એક કપ

માં એમાંની બે ચમચો ભુકી દુધની ગરજ  
શારશે.

૨૦૪. માખણને તરણ વરશ શુધી  
તાણું રાખવાની રીત—૧ ભાગ શુરોખા  
૨, ૧ ભાગ ખાંડ, ૨ ભાગ શાહોજી નીમખ.  
એ બધાને જુદા જુદા ખારીક વાટીને મેલવી  
નાખવું. પછે ૧ રતલ માખણને એમાંથી એક  
આઉંસ. નાખીને શારીપેટે મેલવવું, તારખા  
૬ એ મેલવેલાં માખણને એક માટીના વાસ  
ણમાં અથવા લાકડાંની તખકરીમાં મેલી વા  
શણનાં મોહોડાં જાપર તેલનું કાગજ ભુકી ઉ  
પર લાકડાંનું ધાંકણું ધાંકવું. પણ તે વાસ  
ણમાંથી એક મહીના શુધી માખણને કાઢાડી  
ને વાપરવું નહી, કેમકે તેથી માખણ બગડી  
જશે. એવી રીતે રાગેલાં માખણનો શવાદ  
તથા રંગ તાજાં માખણના જેવો લાંબી મુ  
દત શુધી રહેશે.

૨૦૫. માખણને છ મહીના શુધી તા  
ણું રાખવાની રીત—(તારતરીયતની રીત  
પરમાણે) પથરનાં અથવા રાગાંન (ગલેજ) કી  
પેલા મેટાડીના વાશણમાં માખણને મુકવું.  
પછે એક બીજા તરાખાંનાં વાશણમાં પાણી  
ભરી તે પાણીને ૧૮૦ દીગરી “ફ્રાઇટસ”  
ગરમી આપીને તે પાણીમાં માખણના વાશ  
ણને મેલીને તાવવું. તવાધને પાણી જેવું  
થાય તાંહાં શુધી થોડે થોડે વારે માખણને  
હીલવીયા કરવું. પછે તવાપલાં શાજજાં મા  
ખણને બીજા જુદાં વાશણમાં કાઢાડીને, તે  
વાશણને તરતજ ધણજ થડાં પાણીમાં અથ  
વા આઇશમાં મુકવું. એવી રીતથી માખ  
ણને થડી જગાપર ધાંકીને રહેવા દીધું હોય  
તો ૬ થી ૯ મહીના શુધી “બગડતું” નથી  
આ રીતથી તારતાર દેશના લોકો માખણ બ  
નાવીને છેક રટમખોલ (ક્રિતમટનટીનોપલ)  
ના ખંભરમાં જ્યાંબધ વેચવા મોકલેછે.

૨૦૬. માખણને ઘણા ઠાહાડા શુધી  
તાણું રાખવાની રીત—જોકે માખણને આ  
ઇશમાં નાખોયાથી તાણું રહેછે, પણ “પર

અટલ" નામનો એક ઇંગરેજ પોતાના દે  
શની માછલીને ચમુદરમાંથી પકડ્યા પછે કેટ  
લાક દીવચ શુધી તાજી રાખવાની નીચે મુ  
જબ રીત બતાવે છે.—અંગનડી દાડમાં પાંઉં  
ના જીણા ટુકડા કેટલાકવાર લગી બોલી રાખ  
વા, અને જેવી માછલીને પાંણીમાંથી બા  
હાર કાઢાડી કે તેના મલામાં થોડા ટુકડાને  
દાખી માહોડું બંધ કરી લેવું, અને બપરથી  
થોડો અંગનડી અંદર નામવેલ પછે તે મા  
છલીને શાક ધાત્રના પેંડામાં મુકીને થંડી જ  
માપર મેલી રાખવી. એથી માછલી વંધારે  
સહાડા પાંણી વગર જીવતીના જેવી હાલતમાં  
રહી શકે છે.

લાકડાં, પથર, તથા ચોપડીનાં પાંણાં બે  
પર શુનેરી અથવા રૂપેરી ઘોર ચહુડાવાની  
જીરી જીરી રીત.

૨૦૭. શુનેરી ઘોર પથર બેપર ચ  
હુડાવાની રીત—૩ દરાંમ શુનાને “નાઇટ  
રોમીયુરેટીક આશીડ” માં નાખી પીગલાવ  
વું તથા તેમાં ૧૦ દરાંમ કલક અને ૧૦ દ  
રાંમ તરપીટન નાખી જાંઠા શુધી ઘટ થાપ  
તાંહાં શુધી ખલ કરીને મેલવવું. તારખાંદ  
એ મેલવણીમાંથી ૧ ભાગ તરપીટન નાખી  
મેલવીને પથર બેપર પીછીથી લગાડવું.

૨૦૮. લોહડાંને તરાંખાના જેવો રં  
ગ આપવાની રીત—“નાઇટરીક આશીડ”  
માં તરાંખાના કકડાને પીગલાવવું. પછે તે  
માં લોહડાંના શલીયાને બોલી કાઢાડવું એ  
ટલે તે શલીયો તરાંખાના જેવો દેખાશે.

૨૦૯. શુનાનો ભુકો કરવાની રી  
ત—૨ દરાંમ શુનાને “નાઇટરોમીયુરેટીક આ  
શીડ” માં પીગલાવી તેમાં ૮ દરાંમ હીરાકશીનું

પાંણી નાંખીને તે પાંણી બલે તાંહાં શુધી બે  
કાલવું. પછે તેને શુવાલી પથરની ખલમાં  
નાખીને શારીયો ખલ કરવું કે જેથી ભુકો  
થાશે.

૨૧૦. રૂપાંનો ભુકો બનાવાની રી  
ત—૨ દરાંમ રૂપાંને “નાઇટરીક આશીડ”  
માં પીગલાવી ૮ દરાંમ હીરાકશીનું પાંણી  
નાખી તે પાંણી બલે તાંહાં શુધી બેકાલવું. પ  
છે તેને શુવાલી પથરની ખલમાં નાખીને શા  
રીયો ખલ કરવું.

૨૧૧. ચોપડીના ચાંમડાંના પુથાં બે  
બેપર શુનેરી અક્ષર તથા ચીત્ર પાડવાની  
રીત—જો પુથાં બેપર અક્ષર અથવા કોઇબી  
જાતનું ચીત્ર પાડવું હોયતો, પેહલાં “ગમ  
માશટીક” (એક જાતનો યુંદર) નો ખારીક  
ભુકો કરીને છાંટવો, પછે લોહડાંનાં અથવા  
પીટલનાં જે જાતનાં ચીત્ર અથવા અક્ષર  
કાઢાડવા હોય તેવાં બીબાંને મધીયમ ગરમ  
કરી શુનેરી વરખની ચોપડીના પાંણાં બેપર  
આચતેથી દાખવું, એટલે વરખ બીબાંને વ  
લગશે. પછે તેને પુથાં બેપર જાંઠાં યુંદર  
છાંટીઆ હોય તાંહાં આચતેથી દાખવું, એટ  
લે માશટીક યુંદર નરમ થઇને વરખ તેપર વ  
લગી રહેશે. પછે બરશથી કરી આચપાચનાં  
વલગેલા વરખ તથા યુંદરને શાક કરવું. બી  
જી—ચાંમડાં બેપર રાલ ચોપડીને શુનેરી વ  
રખ લગાડવો. પછે ઉપલી રીત પરમાણે બી  
બાંને ગરમ કરી જોરથી દાખવા. અને કપડાં  
થી નુકી નાખવું. તરીજી—ઇંડાંની શુદ્ધીને  
લગાડી જરા તેજની આંગલી બેપર ફરવાને  
વરખને દાખી બેપર ગરમ કીધેલાં બીબાંને  
દાખવું.

૨૧૨. ચોપડીનાં ચાંમડાંના પુથાં બે  
પર રૂપેરી અક્ષર અથવા ચીત્ર પાડવા  
ની રીત—(જીવો નાં ૨૧૧ શુનેરી અક્ષર  
પાડવાની રીત) પણ શુનાના વરખને બલે  
રૂપેરી વરખ લેઇને ઉપલી રીત પરમાણે  
બનાવવું.

૨૧૩. લોકડાં ઊપર શુનેરી ઘોર અહુડાવાની રીત—એક માટીનું અથવા ત ચાપાનું વાથણ લેઇને તેમાં ૧ રતલ અલ શીનું તેલ નાખવું. પછે તેમાં “ગમ આશ કાલદમ” તથા “ચમ અનીસી” એ દરેક એકેક આંઉંસ નાખવું. ત્યાર પછે તેમાં ૧૧૧ આંઉંસ અખરખ તથા ૧૧૧ આંઉંસ ષેર માલનો ભુકો કરી, તે ભુકો જે વાથણમાં અલશીનું તેલછે તેમાં નાખવો. અને તે વાથણને ચુકુલા ઉપર ચુકવું તથા તેને લાકડી થી હીંચવતા રહેવું. અને તે માથાણના જેવું થટ થાપ એટલે ઉતારીને જ્વાલેલના ક પડાંથી આલી કાઢાડવું; પછે તેને દાખડામાં ભરો રાખવું. જ્યારે લાકડાં ઊપર વરખ અ હડાવેલા હોય ત્યારે પેલી દાખડીમાંથી થોડો ભુકો લેઇને તેમાં તરપીટન તેલ તથા જરા હાં ગણો નાખી ધુટીને, તે સાહી જેવું ખાતલું થા અટલું તેલ નાખવું. ત્યારબાદ જે લાકડાં ઉપર ચીતર તથા અક્ષર અથવા બીજીટ વગેરે જે કરવું હોય તે ઉપલી સાહીથી ચીતારવું, અને તેની ઊપર રૂથી કરી શુનેરી વરખને દાખીને શુકાવા દેવું. એટલે જે ઉપર લખેલું હશે તે ઉપર વરખ ખેરી જશે.

૨૧૪. લોકડાં ઊપર રૂપેરી ઘોર અહુડાવાની રીત—(જુઓ લોકડાં ઉપર શુનેરી ઘોર અહુડાવાની રીત) પણ શુતાના વરખને ખસે રૂપેરી વરખ લેવો. અને ઊપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૨૧૫. લોકડાંના પાતીયાં ઊપર (સાઇન ધોરડ) શુનેરી અક્ષર પાડવાની કક્ષા—પહેલાં પાતીયાંની જમીનને જેવા રંગ નો બનાવવી હોય તેવી રંગીને ઊપર પીટા રંગના અક્ષર અથવા નંબર લખવાં. પછે તેની ઊપર “ગોલડ આઇલ સાઇન” લખાડવું અને જ્યારે તે અક્ષર નજદીક શુકાવા આપે એટલે ઊપર શુનેરી વરખ લખાડવો. પણ તે લખાડી વખતે વરખને કવન લાગે નહીં તેની સંખ્યા રાખવી, નહીંતો કે વરખ ઉડી

જશે. પછે ઊપર વારતીય મારવું. જો “ગોલડ આઇલ સાઇન” બનાવવું હોયતો બોઇલ આઇલ (જેલ તેલમાં) જરા હરતાલ નાખી શરીપેક ધુટીને ઘટ કરવું, અને પટ લું કરવું હોયતો તેમાં તરપીટન તેલ નાખી ને મેલવવું.

૨૧૬. હાથીદાંતને રૂપાનો ઘોર અહુડાવાની રીત—“નાઇટરેટ અક્ષર શીતવર” ના પીગત્રાવેલાં પાણીમાં હાથીદાંતનાં કકડાને જ્યાં શુધી ગેહુરો પીણા રંગ પકડે ત્યાં શુધી ખોલી રાખવું. પછે તેને કાઢાડીને એક પાંણીનાં ભરેલાં તમદેલમાં નાખી શુરજના કીરણના તડકાંમાં ૩ કલાક શુધી રહેવા દેવું કે તેની ઉપર કાલે રંગ થશે. પછે તે કાલા રંગને ચોલીને શાફ કરશોતો રૂપેરી રંગ થાશે.

૨૧૭. ચોપડીના પાંણાં ઊપર શુનેરી ઘોર અહુડાવાની રીત—ચોપડીને પરેશમાં મજબૂત દાખી રાખવી. પછે (સટીલ) તીખાં લોહાડાંનાં કકડાએ કરી તે ચોપડીના પાંણાંને ચોપડીને શાફ કરવાં અને તેની ઊપર ગેહુ ને પાંણીમાં ઘસીને તે ગેહુનું પાંણી તેપર લ આડવું. પછે શુનેરી વરખની ચોપડીમાંથી વરખના પાણાંને શરખાં કાપો કાઢાડવાં. પછે ઇંડાની ચુટીને પાંણી શાયે શરીપેક મેલવી ને નરમ પીછી તેમાં ખોલીને પેલું ગેહુ લ આડેલું પાંણી નજદીક શુકાવા આવે તેપર લ આડવું. અને વરખને પીછીથી કરી તેપર શરખા દાખવો, એટલે વરખ તરત વલગી જશે. એ પરમાણે ચોપડીનાં પાંણાંની તરણુડે ખાગ્ગુ ને વરખ લખાડી ને ચોડી મીનીટ રહેવા દેવું. પછે શુમારો એક કમળ પથર કે જે ચમક કાઢાડવાનાં કામમાં આવેછે. (આપણી) તેથી જોરથી ધુટીને પાંણાંની અલક કાઢાડવી, અથવા હાથીદાંતનાં શુવાલા આપાથી ધુટવું.

૨૧૮. કાચ તથા ચીનીકાંમનાં અને મટોડીના વારાણુની ઊપર શુનેરી ઘોર અ

હુડાવાની રીત—શુનેરી બુકીને જરા તકત પ્યાર તથા શુદ્ધના પાંણીમાં મેલવીને, તરમ બાલની પીછીથી વાશણુ ઉપર લખાડવું. પછે તે વાશણુને ભડીમાં મુકીને ગરમ કરવું, જે થી શુદ્ધ બધી જાય, તથા તકતપ્યાર કાચ નાં રૂપમાં બદલાઇ જઇને માતર શુનું તે વાશણુની ઉપર વળગી રહેશે. પછે ચલકથી કરીને વાશણુની ઉપર ચલક કાઢાડવી. એવી જ રીતથી તારીખ, દાહાડો, વાર અથવા કોંઈ બીજી જાતની પીછીએ કરી કાચના વાશણુ ઉપર લખીને ભડીમાં મુકશોતો જે લખણું હશે તે પડી રહેશે.

૨૧૯. સ્ટીલના લોહાડાંપર શુનાનો ધાર ચહુડાવાની રીત—એક વાશણુની અંદર “નાઇટ્રેટ આય ગોલડ” ના પીગલાવેલા પાંણીમાં (શુનાનું પાંણી) “ચલકીકુરીક ઇસ” નો ના ભાગ નાખીને મેલવીને ઠડવા દેવું. આસીડમાં જે શુનું મલી ગયું હશે તે ઇથર થી જુદું પડશે, અને ઇસથી શુનાથી જુદું પડીને પડ બાજશે. પછે આએ ઇથરથી બનેલાં શુનાને એક કાચના વાશણુમાં શંભાલ થી આશતે રહીને રડવું. તારબાદ તેમાં પાલીશ કીધેલા સ્ટીલનો બનાવેલી ચીજને તેમાં ભરી કાઢાડીને તરતજ તેને થંડાં પાંણીમાં ઘોરણોતો તેની ઉપર શુનાનું પડ ચહડશે. પછે તેને ચલકથી કરી પાલીશ કરવું, જેથી તે વધારે જલેહ મારશે. જો સ્ટીલના લોહાડાંની બનાવેલી છરી, કાતર ઉપર આ મેલ વણીથી લખણોતો શુનેરી અક્ષર પડી રહે છે. (જુઓ શુનાનું પાંણી.)

૨૨૦. શુનાનું પાંણી બનાવાની રીત—શુનાના એક કકડા ઉપર થોડી “નાઇટ્રેટ રામોફોસ્ફીક આસીડ” નામવું, જેથી થોડા વખતમાં શુનું પીગલી જાય.

૨૨૧. રૂપાનું પાંણી બનાવાની રીત—રૂપાના કકડા ઉપર થોડી “નાઇટ્રીક આસીડ” નામવું. જેથી થોડા વખતમાં રૂપ પીગલી જઇને પાંણી થાય.

૨૨૨. કાચના ગોલા તથા નલીએ ને અંદરથી રૂપેરી કરવાની રીત—દીવા લીના દાહાડાપર જે મોહાટા મોહાટા કાચનાં રૂપેરી ગોલાએમાં હાંડીની માફક તાંગે, તથા આપણા ઘેરના બારણાની તોરણો એવા ના દલા દડાની તાંગે, તેના કાચના દડાએ રૂપેરી થી રીતે બનાવેછે તે જાણવું જરૂરનું છે. “શીશુ” ૧ આર્ગેસ, કલઈ એક આર્ગેસ, “બી સમક” ૨ આર્ગેસ, મરકપુરી (પારો) ૪ આર્ગેસ. પેહુનાં શીશુ, કલઈ અને બીશમક ધાતુને પીગલાવી તેમાં પારો (મરકપુરી) નાખવો, અને જ્યારે આ બધું પીગલી રહે કે, ચુહા પરથી ઊભારી એક લોહાડાંનાં ચ બીઆથી એ બધાને શારીરે મેલવી નાખવું. તારબાદ કાચના દડાને અથવા કોઈ બીજા ગોલાકર વાશણુને રૂપેરી કરવું હોય તેને શાખ કરી જરા આતશની ગરમી દેખાડી એ મેલવણીને પરવહી જેવી કરીને તેના નાકામાંથી આશતે રહીને નામવી. પછે તે દડાને અથવા બીજા વાશણુને (જેને રૂપેરી કરવાં હોય તે) ફરવ ફરવ કરીને બધી બાજુએ લાગે એમ કરવું. જો એ મેલવણી બંધોઈ જાય તો આતશનો તાપ દેખાડ્યાથી પાછી પરવા હી થશે એ રીતથી “પેનારામા બાલ” ને રૂપેરી કરવામાં આવેછે.

૨૨૩. ચીનાઈ રૂપેરી કાગલ બનાવાની રીત—ધણીક જાતના ફતથી બાકસ અથવા બીજી વશતુઓપર રૂપેરી કાગલ લગાડીને શાભાપમાં ન કરે. તેમાં કાગલ બનાવાં હોયતો-શાજનો શરથ ૨ સ્કૃપલ, ૪૮ કી ૧ સ્કૃપલને અરધી ષેંટ પાંણીમાં નાખીને ખુબ ઊકાલવું. અને એ પાંણીને કુભા ગ ઊકાલીને બાલી નાખવો. પછે કાગલને શુવાલી ટેબલ ઉપર મુકી, એ મેલવણી પીછી એ કરી કાગલ ઉપર તરત જે વખત લગાડવી. તારબાદ અખરક (“તાલક”) ના ભારીક બુકાને ગાજના બનાવેલા ચાલણમાં નાખી પેલાં કાગલ ઉપર ધરતુ ઇંટવું, જેથી

અખરકનો ભુકો કાગળ જાપર વલગી જ  
શે. પછે તે કાગળને દોરી જાપર શુ  
કાતાં તાંગી રાખવાં, શુકાવા પછે તેહ  
ની જાપર વધારે, અખરકનો ભુકો પડ્યો  
હોય તે નુછીને કાઢાડી નાખવો. જો અખ  
રકની બુકી નહી હોયતો આખે રીતે બના  
વવી—એક રતલ શારી અખરક લેઈને ૪ ક  
લાક શુધી થંડાં પાણીમાં ઉકાલવી. પછે ચુ  
કા જાપરથી જાતારીને બે દાઢાડા શુધી એ  
મનું એમ વાસણને એક જગા જાપર રહેવા  
રહુ, એટલે નીચે અખરક બેસી જશે. તા  
સ્પાદ અખરકનું પાણી નીતારી કાઢાડી ઘાંધ  
ને છુંડીને શુકવવી. પછે તેમાં ૬ આંગૂઠ  
પ્રટકી નાખી બધાને છુંડીને બારીક ભુકા કર  
વો, અને તેને શાજળાં પાણીમાં નાખી પ્રી  
થી ઉકાલવું, પછે તે પાણીને ઠડવા દેઈ જા  
રથી નીતારી કાઢાડીને તડકાંમાં શુકાવા મેલવું.  
જારે શુકાધને ઠસુ થાય એટલે ખલમાં ના  
ખી છુંડીને જીનો ભુકા કરી બાટલીમાં ભરી  
રાખવો.

### જાડુઈ તથા રસાયણી અખતાર.

૨૨૪. ચલકતા અક્ષર—આતો શરવે  
કોઈને જાણીતું છે કે “ફાસપરસ” ના કટકાથી  
જો બીટ જાપર અથવા કાગળ ઉપર લખીને  
અધારમાં જોડું હોયતો જેવી રીતના અક્ષર  
અથવા ચીત્ર પડ્યાં હોય, તે ખલતાં જેવાં  
ચલકતાં દેખાશે, તથા તેમાંથી કુમારો નીક  
લેતો જણાશે. પણ “ફાસપરસ” ના કટકા  
થી લખતી વખતે પણ થંડાં પાણીનું એક  
પ્યાણું ભરીને રાખવું, અને “ફાસપરસ”  
થી બીટ જાપર અથવા કાગળ પર લખીને તર  
તર તે કટકાને થંડાં પાણીના પ્યાણામાં ના  
ખવો. પછે થોડો વાર રહી પ્રીથી કાઢાડી

ને લખવું, અથવા “ફાસપરસ” ના કટકાને  
કુવીલ પેનમાં ઓશીને લખવું.

૨૨૫. સપીરીટ આફ વાઈનને શુર  
જના કીરલુથી રાલગાવાની કળા—એક  
ગલાથમાં થોડો “સપીરીટ આફ વાઈન” ભ  
રીને અરધે રૂપિયા અથવા એક પછેશ ના  
ખવે. પછે આગીમો કાચ લેઈ સુરજના કી  
રલુની શાંમણે ધરીને તે કાચમાંથી ગલાથમાં  
નાખેલા શીકાની ઉપર, બરાબર સુરજનું  
કીરણ પાડવું, એટલે થોડા વખતમાં શીકેકે  
એટલો ગરમ થાશે કે જેથી સપીરીટ પોતા  
ની મેલે સમગ્રશે.

૨૨૬. નાચતી તથા કુદતી જાડુઈ વી  
ટી—એક વીટીને પોક્કલ બનાવી તેમાં જાડુઈ  
નાકું પાડવું. પછે તે નાકામાંથી “કુવીક થી  
લવર” (પારો) ભરીને નાકાને મટાડીથી બ  
ધ કરવું. તાસ્પાદ વીટીને દીવા ઉપર ગરમ  
કરીને ટેબલ જાપર મેલવી એટલે જ્યાં શુધી  
પારો થંડો પડશે ત્યાં શુધી ટેબલ જાપર વી  
ટી ઉછરીયા કરશે.

૨૨૭. જાડુઈ વાસણ—એક દીનનાં ૫  
તરાનો ૩ ઇંચ પોહોલો અને ૬ ઇંચ જાં  
ચો દળો બનાવવો અને તે દળાનું માહુકું  
૩ ઇંચ પોહોલું રાખવું, અને તે દળાના ત  
લીપાંમાં શાય જેવાં જાડુઈ નાકાં પાડવાં, તર  
તર એ દળાને તેનું માહુકું ઉધાકું રાખી  
ને એક પાણીનાં ભરેલા બાથમાં મેલવું. પ  
છે તે દળામાં ઉપરથી પાણી રેડીને ભરવું.  
અને તે દળાને પાણીમાં રહેવા દેઈને મ  
જબુત ચીપટ યુગ્ય મારવો. પછે પાણીમાંથી,  
દળાને બાહર કાઢાડીને કોઈની માથુશને કેહે  
વું કે, આએ દળાનો યુગ્ય જાણી આપો,  
જેવો યુગ્ય તે ઉધાકે કે દળાના તલીપાંમાં  
થી તેના દીંબર પાણી પડશે, એવી રીતે કા  
ચની આટલીને પણ નાકાં પાડવાથી ચામકે.

૨૨૮. કાંત જાપર આંગણાં બુકીને  
શામજવાની કળા—જો આપણા કાંતમાં ૬  
ઉ જાણીએ કે જેથી આપણને અવાજ મુદ



લ શંખતાપ નહીં. પછે એક માણસ ખોલતો હોય તેના હાંત ઉપર આપણું હાથનાં આંગળાં મુકીયેતે, આપણને તેને અક્ષય શંખ લાવે.

૨૨૯. જાદુઈ ખાટલી—નાથની શીશી લેવી, કે જે શીશીની દાકનો બાસ ઇંગ્લેન્ડના છોડા બાગ હોયો જોઈએ, પછે તે શીશીને રાત્રા વાઈન દારથી છાજાજલ ભરીને એક બીજા કાચના વાશણમાં મુકવી, તે વાશણ શીશીથી ૨ ઇંચ વધારે ઉંચાઈમાં લેવું, પછે તે વાશણમાં પાણી નાંખી ઉપર શુધી ભરવું, એટલે તરતજ ખાટલીમાંનો વાઈન દાર પાણીની સપાટી ઉપર ખાટલે નીકળશે અને શીશી વાઈન દારને બદલે પાણીથી ભરાશે. એમ થવાનું કારણ એકે, પાણી વાઈન દાર કરતાં ભારીછે, તેથી વાઈન દાર હલકો હોવાથી ઉપર તરી આવેલ અને તેને બદલે પાણી ભરી હોવાથી ખાટલીમાં ભપકે.

૨૩૦. લોહાડાંના તથા રીશાંના કડકાને પાણી ઉપર તરવું રાખવાની કળા—લાકડાંના એક કડકાંનો શાષે લોખંડનો અથવા શીશાનો કડકો જોડો, જેથી કરીને લાકડું પાણીની ઉપર નહીં રહેય પણ દુબી જાય. પછે તે પાણીમાં મીઠું નાંખી જેથી ધાતુ શાષે પેલા જોડાપેલા કડકો પાણી ઉપર તરીપા કરશે. એ ઉપરથી એવું શીઘ્ર થાયછે કે પ્રવાહીમાં મીઠું ભેળવાથી તેની " સપેરીશીક ગરબીટી" વધેછે, અને વધારે બાજો પોતાની સપાટી ઉપર રાખવાને તે શક્તિવાન થાયછે.

૨૩૧. બસી ગપલા દારા ઉપર વીટી તાંગી રાખવાની રીત—પ્રથમ અથવા નીમખંનું જલદ પાણી કરી તેમાં શીવવાનો દારા થોડોક વખત મોલી રાખવો. પછે દારાને કાઢીને શુકવો, શુકાયાબાદ તેને એક છેડે એક હલકી જેવી વીટી લકડાંની રાખવી, એટલું કીધા પછે તે દારાને જો તમા

શવગાવી મુક્યા તોપણ પેલો વીટીનો ટંગાવ લીજ રહેશે.

૨૩૨. અબાએબી જેવો અખતરો—શરૂદ દારા પ્રગળના કડકા ઉપર એક લાલ એક પીકું અને એક બલુ રંગનું એવા તરણ વેશર મુકવાં, અને થોડોક વાર શુધી ટીકી ટીકીને એ તરણઉં વેશરને જોયા કરવાં, ને પછે વેશર ઉપરથી નજર ખીચાડી દારાં કાઢી ઉપર નજર લેઈ જતું વેશરનો રંગ બદલાઈ ગયેલો માલુમ પડશે, તે એમ કે રાતા રંગવાલું લીલું દેખાશે, પેલા રંગ વાલું બલુ યદ્ય અપલું જણાશે અને બલુ રંગ વાલાએ જોએલા તરંગીનો રંગ પડયો હોય એવું દેખાશે.

૨૩૩. આતશ વગર ગરમ ચાહું બનાવાની રીત—એક પેલામાં તાજો ભટ્ટી માંથી કલીચુનો લેઈને તેના થોડા કડકા નાખવા, પછે તે ચુનામાં પાણી નાંખીને ચાએ ની નાથતો એક કપ માથે એટલી ફીટલી ઉપર મેલવી. પણ એવી રીતે મેલવી કે વરાળ ખાટર નહીં જાય. પછે ફીટલીમાંનું પાણી જાંનું યદ્ય બહલશે, અને તેમાં શુકકી ચાહે નાખીવાથી તરત ચાહે તમથર થાય.

૨૩૪. ઈંગાર વગર પાણી ગરમ કરવાની રીત—એક પતરાંનું વાશણ બનાવી તેમાં થંડું પાણી ભરવું. પછે એ પાણી ભરેલાં પતરાંના વાશણને એક બીજાં મોહાં વાશણમાં મુકવું. પછે એ પતરાંનું વાશણ તથા પેલાં બીજાં વાશણની વચમાં જે ખાલી જગા હોય તેમાં પુરતો તથા વાશણ ચુનો ભરવો, પછે તે ચુનાપર થોડુંક પાણી રડવું, એટલે પુરત તે પેલાં બલુ ગરમી ઉત્પન્ન થાઈને પેલાં પતરાંના વાશણ માહુલાં પાણિ ગરમ કરી નાખશે.

૨૩૫. પાણીથી ભરેલાં બસાથને જીંધું વાલ્યાથી તેમાંનું પાણી ધોવાઈ નહીં જાય એવું દેખાડવાની કળા—એક

વાદન ગલાશ લેઈ તેને પાંણીથી ભરવું અને તેના મોઢાડાં ઉપર બરાબર આવે તેવું બીજું ભદ્રું કામળ (રમવાનું પાંણુ) મુકવું. અગરજો આવે ગલાશને હુમોઆરીથી જાં કું વાલુ હાપતો પાંણી ધેલાધ જશે નહીં. એમ થવાનું કારણ એછે કે પેલાં કામળની બાહરની બાજુપર હવાનું દબાણ થવાથી તે પાંણુને ધેલાધ જતું અટકાવી રાખેછે.

૨૩૬. ભેરંગની પાણીથી ભરેલી બાટલીએને એક બીજી તેજ બાટલીમાં ખાલી કરવાની કળા—એકજ ભતની અને એકજ સરખી ઊંચાઈ તથા પોઢાલાઈની બે બાટલીઓ લેવી, તથા બાટલીની દોઢ પાંણુ એકજ સરખી પોઢાલાઈની હાથી ગોઢ એ. એમાંની એક બાટલીમાં લાલ વાદન દારૂ તથા બીજીમાં પાંણી મોઢાડાં મુકી ભરવું. પછે પાંણી વાલી બાટલીને, વાદન દારૂની બાટલી ઉપર બરાબર ઊંધી વાલીને દાખી રાખવી, કે જેથી પાંણી બાહર ધોલાય નહીં. એવી રીતે બાટલીને રાખીયાથી બાટલીમાંનું પાંણી વાદન દારૂથી ભરેલી બાટલીમાં જશે, અને વાદન દારૂ પાંણીની બાટલીમાં ઉંચે જશે, કાંએકે પાંણી વાદન દારૂ કરતાં બારીક.

૨૩૭. બે લંગર રંગની પ્રવાહી મેલ વણીને મેલવી બહુ રંગ બનાવવાની રીત—“સાલફુટ આશ આમેર” ના શાલુચનને (પાંણીને) એક ગલાશમાં નાંખવું, પછે તેમાં “પરશ્વેટ આશ પોરાસ” ના શાલુચન તથા (પાંણી) થોડાં દીમાં નાખ્યોતે ધણુજ શાસા બહુ રંગનું પાંણી થાય.

૨૩૮. બે લંગર રંગની પ્રવાહી મેલ વણીને મેલવી પીટા રંગ બનાવવાની રીત—એક ગલાશમાં “નાલ્ફેર આશ બીચમ” નું થોડું શાલુચન (પાંણી) રેડી તેમાં થોડું “પરશ્વેટ આશ પોરાસ” નું શાલુચન નાખીમાઠી તરબજ પીટા રંગનું પાંણી થાય.

૨૩૯. ચલકતાં બલતાં—૬ ભાગ આલોચનું તેલ, અને ૧ ભાગ ફાસફરસ સાથે મેલવીને એ મેલવણીને અધારામાં લેઈ જાણેતો ચલકતાં બલતાં જેવાં દેખાશે.

૨૪૦. બે લંગર રંગની પ્રવાહી મેલ વણીને મેલવી (પાંણી) રાતો રંગ કરવાની રીત—એક ગલાશમાં “સાલફુટ આશ કોપર” નું શાલુચન (પાંણી) નાંખવું અને તેની અંદર જરા “પરશ્વેટ આશ પોરાસ” નું પાણી (શાલુચન) નાખ્યોતો રાતો બાકી ન રંગ દેખાશે.

૨૪૧. હુમો વીજલી પડવાની કળા—“લાલ્ફો પોરાસ” મુકીમાં સેઈ દીવાની પ્રતો જાલ્યે એવે વીજલીના જેવાં બહુ થાય. બીજું—સાલ ૫ ભાગ બંદુકને દારૂ અથવા કપૂર ૧ ભાગ સેઈ ઉપલી રીત પરમાણે કરવું.

૨૪૨. બંદુક દીવો—૬ ભાગ મીઠાં તેલમાં ૧ ભાગ ફાસફરસને એક બીજારની બાટલીમાં નાખી મજબૂત મુઝ મારેલા અને તે બાટલીને ગરમ પાંણીમાં આશરે બે કલાક મુકી મુકતી જ્યારે ઝાંઝામાં દીવો નહીં હોય અને એ બાટલીને મુઝ ઉઘાડી પછોડાવતા મુઝ મારી ચેલાઈ જાગરદું થાયછે, કે જે ઉગરડાંથી ધડીઆલના આંકડાં જોવામાં થાયછે. જો એ બાટલીને બરાબર રીતે મુઝ મારી શકાયથી નાંખવું હોયતો એક વરસ મુકી આપશે.

૨૪૩. ફટાકડાના જેવા અવાજ કરવાની કળા—એક પથરી બલમાં થોડાં ધંધકાં દુલ નાખ્યાં, પછે તેમાં “કોપર આશ પોરાસ” નાખી દશતાએ કરી મુઝ નોરથી વાઠવાં જેવી આપડાંના જેવા અવાજની કળા જાણી તેમ વાલ્ય કરશે ત્યાં મુકી આપડાંનીકલ્યા કરશે.

૨૪૪. બંદુક રંગ—કાંકના તેલ ૫ નાંખીમાં થોડી કાલી મલી નાખીને મેલવું. પછે તેમાં “પરશ્વેટ આશ પોરાસ”



નું પાંચી (શોભન) નાખવું. એ પાંચી માં શરૂ કરાંતો કકડો ખોલવાથી જાણી રંગનું થાય, પીલું કપડું ખોલવાથી લીલું થાય, રાતું કપડું ખોલવાથી ગુલાબી થાય અને જાંબુરું કપડું ખોલવાથી રાત રંગનું થાય.

૨૪૫. પીલું બલતું—જો જુદી જુદી તહેરનાં બલતાં કરવાં હોયતો એક પેલા લાંમાં “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” માં હેઠલ આપેલા જુદા જુદા ખાર મેલવીને તેને શલગાવવા. જો પેલા રંગનું બલતું કરવું હોયતો વાઇનના તેજબમાં (ઇસપીરીટ આફ વાઇન) માં “મીયુરીએટ આફ શ્રાડ” શાખર છુ મીયું મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૬. ફીકું લીલા રંગનું બલતું—“મીયુરેટ આફ પેરીતા” “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” માં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૭. ફીકું આરામાંની લીલા રંગનું બલતું—“એરાખસ” (તત્કનખાર) ને “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” માં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૮. નારંગી રંગનું બલતું—“કલોરાઇડ આફ કેલસીયમ” ને ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવીને શલગાવવું.

૨૪૯. રાતું બલતું—વાઇનના અરક માં “મીયુરેટ આફ લીલીયા” નાખીને શલગાવવું. રાતું પેરું બલતું કરવું હોયતો “મીયુરેટ આફ લાઇમ” ને ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં નાખીને શલગાવવું.

૨૫૦. લીલા રંગનું બલતું—ઇસપીરીટ આફ વાઇનમાં “મીયુરેટ આફ કોફર” નાખીને શલગાવવું.

૨૫૧. જાંબુરું બલતું—વાઇનના અરકમાં “કલોરાઇડ આફ લીલીયમ” મેલવીને શલગાવવું. B. S. M.

૨૫૨. ખાટલીમાં ઇંડું ઊતારવાની કળા—એક આખું તાજું ઇંડું લેઇને ૧૨ કલાક શુધી જલદ શરકમાં ખોલી રાખવું, જે

થી ઇંડું નરમ તેમજ રિયતી સ્થાપક થાય. પછે એક નાખલાં મોહાંતી ખાટલી લેઇને તેમાં આશતેથી ઘખીને ઊતારવું. પછે તેની ઉપર ઇંડું પાંચી નાખવું. એ પાંચીમાં આગલી ઘોડા “શોડા” નાખીને મેલવી રાખવું, જેથી ઘોડા વખતમાં ઇંડાનું કોટણ પાછું અથડના જેવું કહણ થાય. પછે ખાટલીમાંથી પાંચી કાઢી નાખવું. જો ઇંડું જલદ શરકાથી નરમ નહીં થાયતો ૨ ચમચી ભરીને ઘણું જ આંગ “એસીટીક આસીડ” નાખવું, જેથી ઇંડું તરતજ નરમ થાય.

ફરેંચ પાલીશ કરવાની જુદી જુદી રીત.

૨૫૩. ફરેંચ પાલીશ—લાકડાંની બ

નાવેલી ટેબલ, ખુરશી, કબર અથવા પેરી ને ફરેંચ પાલીશ કરવી હોયતો, “ગમ લાક” (Gum-lac) ૧ આઉંસ, “ફી મસ્ટીક” (Mastic) ૨ આઉંસ, “સનદરસ” (Sandarac) ૪ ડ્રાઇમ, શોલ્ટ લાખ (Sholt-lac) ૩ આઉંસ, ગમ ‘દ્રેગન’ (Gum-dragon). જો આઉંસ, એ બધાંને છુંડીને ખારીક ભુજી કરેલા, પછે તેમાં કપૂર (આશરે એક શાપારી જેટલા) નાખવો. તારખાદ બધાં ને એક કાચનો ખાટલીમાં નાખી ૮ આઉંસ “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” નાખી મજબુત બુચ મારવો. પણ તે ખાટલીને મોહાંતી થી બરવી નહીં, કેમકે ગુદર ઇસપીરીટમાં પીગલીને ફલાયે, તેથી ખાટલીને અધૂરી બરવી. પછે તેને ચુકુલાની ગરમ જગાપર મેલી રાખવી, અથવા ગરમ કીધેલી રેતીમાં ખાથવી, પણ તે ઇસપીરીટ શલગી જો નહીં.

તેની ધણી શંભાલ રાખવી. કેમકે ઇસપીરીટ જલદી થલગી જઇને આગ લાગશે. (જુઓ નાં ૨૫૬)

૨૫૪. કુરેંચ પાલીશ બનાવાની બીજી રીત—“ગમકોપાલ” (Gum-copal) મંદરમ ના આઠાંસ, આવલનો ગુંદર ના આઠાંસ, ચી પડા લાખ (Shell-lac) ૧ આઠાંસ. એ બધાંને છુંડી બારીક બુકા કરી કપડાંથી ચાલો કાઢાડવું. અને તેમાં ૧ પેટ “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” નાં મી એક ઇબરામાં ભરી મ જ્યુત જુમ મારવો, પછે તેને ગરમ જગા આગલ મેલવું, અને એ બાકશને ધડી ધ ડી હીજવીયા કરવું. એ અથવા તરણ દાહા ડામાં ગુંદર પીગલી જશે. પછે તેને મલમલ ના કપડાંથી ગાલી કાઢાડીને બીજા વાથલમાં અથવા બાટલીમાં જુમ મારી રેહેવા દેવું. અને જરે કાંમ પડે તાહારે વાપડવામાં લેવું.

૨૫૫. કુરેંચ પાલીશ બનાવાની ત રીજી રીત—મીમસ્ટીકી (mastic) ૧ આ ઠાંસ, શનદરશ (Sandarac) ૧ આઠાંસ, આવલનો ગુંદર ૧ આઠાંસ, “ગમલાક” (Gum-lac) ૧ આઠાંસ, “શીડ લાક” (Seed-lac) ૧ આઠાંસ, ચપડા લાખ (Shell-lac) ૧ આઠાંસ. એ બધી જાતના ગુંદરો તથા લાખને છુંડીને બારીક બુકા કર વો, પછે તેમાં “વરજીન વેક્ષ” (Virgin-jax) મીન ના આઠાંસ નાખીને એ બધાંને એક બાટલી “ઇસપીરીટ આફ વાઇન”માં ના ખીને ૧૨ કલાક શુધી રેહેવા દેવું, જેથી એ શધલું પીગલી જશે. પછે તેને વાપડવામાં લેવું. (જુઓ નાં ૨૫૬)

૨૫૬. કુરેંચ પાલીશને લાકડાંનાં (કુરનીચર) ઊપર લગાડવાની રીત—જે લાકડાંની ઊપર પાલીશ કરવી હોય, તેને પેહુ લાં પાલીશનાં કાગલથી સાફ કરવું. પછે ૪ લાનેલનાં જાડ કપડાંને એક ઉપર એક વી ડાલીને તેનો મોલ દડો બનાવવો, અને તે ની ઊપર નરમ કપડાંનું જાડું ૫૩ કરવું.

તારબાદ જે બાટલીમાં પાલીશ કરવાનું વાર નીશ બનાવી રાખીયું હોય (જુઓ નાં ૨૫૨ તથા ૨૫૩) તેના મોહોડાંપર કપડાનો દડો મુ કોને બાટલીને હીજવી તે દડાપર જરા લગા ડવું. પછે લાકડાં ઊપર શરતું ગોલ જહડપથી આશતે આશતે લગાડવું, એ પરમાણે એ ત રણ વખત દડા ઉપર વારનીશ લેધને તેનીજ ઊપર લગાડીયા કરવું. એકજ વખત બધાં લાકડાંને લગાડવું નહી, પણ તે લાકડાંના થો ડા કકડાંને લગાડી જાંહાં શુધી તેની ઊપર પાલીશ પુરી થાય તાહાં શુધી લગાડીને દડા ને ઊપર ફરવ ફરવ કરીયા કરવું. પછે બી જ બાકીના મોડા ભાગ ઉપર બ્રલીજ રીતે લગાડવું. દર વખત તે દડાને બીજવેલું વારનીશ શુકાઇ જાય તાંહાં શુધી દડાથી પા લીશ કરીયા કરવી. શંભાલ રાખવી કે કપડાં નાં બનાવેલા તે દડા ઉપર ધણું વારનીશ પડે નહી, તેમજ વારનીશ લગાડતી વખતે લાક ડાંની ઉપર ધુલ ઉડે નહી, અને કપડાંને જે મ બને તેમ શાજજીં શપાધાર રાખવું.

૨૫૭. કુરેંચ પાલીશની પાછી જલે હુ લાવવાની રીત—ધેરમાનો શરેંચ પાલી શના શામનની જલેહ જતી રહી હોયતો “ઇસ પીરીટ આફ વાઇન” માં વાદલું (સ્પંજ) ભી જવી તે ઊપર લગાડવું, એટલે પાછી અથલ ના જેવી જલે તેપર આવશે. આરશીની ૪ રેમ અથવા એપોજ બીજો ગીલીરનો શામ લુ હોયતો તેને એવીજ રીતે સાફ કરવું.

૨૫૮. નક્શી કોટરેલાં કુરનીચરને પાલીશ કરવાની રીત—“શીડલાક” ૨ આ ઠાંસ, મફદ રાજમ ૨ આઠાંસ. એ બેઉને ૧ પેટ “ઇસપીરીટ આફ વાઇન”માં પીગલાવું પછે એ મેલવણીને જરા ગરમ કરીને પી ઠી થી લગાડવું. અને જેની ઉપર લગાડવું હોય તેને જરા તાપ દેખારીઆ હોયતો તેથી ધણી શારી જલેહ નીકળશે. એમ કરવાનું કારણ એકે બીજાથ તથા શરદી તાપ દેખાડવાથી નીકલી જાયછે.

૨૫૨. મોલ લાકડાં ઉપર પાલીશ કરવાની રીત—કંઠારી લોકો (તરનર) સરંચ ઉપર ચઢાવીને ટેબલના કોમ્પાસ ચક્ષુના એવી જ બીજી ચીજોના મેલ પાપા બતાવે છે, તે જા પાપાને પાલીશ કરવાની ચાએ નીચલી રીત છે—સનદરશ (Sandarac) ૧ આઠ સને અરધી પેંટ “ઇમ્પીરીટ આપ વાઇન” માં પીગલાવવું. તારખાદ બીજાં વાશણમાં ૧ આઠાંસ, મધમાખના મીણની જીલી જીલી કરતો કાપીને તરપીટનામાં નાખીને પીગલાવું, એ મીણ અને તરપીટને ચુકુલા ઉપર મુકી ને તાવવું નહીં, કેમકે તરપીટન જલદી શુદ્ધ થી ઉઠીને આગ લાગે. (જુઓ મીણ તથા નરસીટનનું વારનીશ બનાવાની રીત—નંબર ૨૮૦) પછે “ઇમ્પીરીટ આપ વાઇન” માં બ નાવેલી ઉપલી મેલવણી, મીણની મેલવેલી મેલવણીમાં ધીરે ધીરે નાખીને મેલવતા જ વું. તારખાદ જે ગોલ લાકડાં ઉપર પાલીશ કરવી હોય, તેમાં લાકડાંને શરંગ ઉપર ચઢાવીને શરંગને ખુબ જોરમાં ફરવવી કે જે થી લાકડું મોલ શરીયા કરશે. પછે જ્વાલેલનાં કપડાંને એ મેલવણીમાં બોલીને તે ગોલ શર તાં લાકડાંપર દાખીને લગાડવી, પછે તેને બી જનં નરમ કપડાંથી મુકી નાખવું. પણ પાદ રાખવું કે પાલીશ લગાડતી વખતે તથા મુઝ તી વખતે લાકડાંને શરંગ પર શરંગ પર રાખ વું નોંધએ.

૨૬૦ પાલીશનાં કામજ બનાવાની રીત—ગમે એટલા બારીના (જે કાચની કોર બીજાશપર દેખાય તેહવા) કાચ લેઇ લોહાડાં ની ખજમાં છુંડીને બારીક ભુકા કરવો. પછે તે ભુકાને ચઢતા ઉતરતાં મોહોટાં તથા જણાં નાકાંની ચારણીમાંથી જે તરણુ વખત આ લી કાઢીને તેના બારીક ભુકાને જુના નાંકાં ની ચારણીમાં રાખી મેલવો. તારખાદ જાડાં કાતરીડજ પેર (કામજ) ને એક લાકડાંનાં

પાત્રીયાં ઉપર મેલી તેના ચાર ખુણે ચાર બીલી મારવી. પછે તે કામજ ઉપર પાણી જેવા શરશ પીછાએ કરી બધે શરખા જઠાડ થી લગાડવો. અને તેની ઉપર પેલી કાચ ની બારીક કીવેલી ભુકીની ચારણીએ કરી તે કામજ ઉપર ભુકી છાંટવી, અને શરશ શુકાપ ત્રીયાં શુધી એમનું એમ કામજને પાત્રીયાં ઉ પર રહેવા દેવું. પછે બીલી કાઢાડીને કામજ આશતેથી પાંચડવું એટલે કાચની ભુકી જે વધારે પડેલી હજુ તે નીકળી જશે, અને તે કામજને ઢાપડા વાલી જગાપર શુકાનાં તાગી રાખવાં, જે અથવા તરણુ દાઢાડામતો કામજ વાપડવા લાયક થશે. કેટલાક કારખાના વાલા એ એ કામજને બનાવતો વખતે કાચની ભુ કી શાંચે જીલી રીતે બેલીને રંગ આપીને કામજ ઉપર છાંટીને મેલે.

૨૬૧. લાલ રંગની પાલીશ બના વાની રીત—એક વાશણમાં ૪ આઠાંસ મી ણુ એખવી નાખીને પીગલાવીને ચુકુલા ઉપ રથી નીચે બતારવું. પછે તેમાં “ઇમ્પીરીટ આપ ટરપીટાઇન” સંભાલથી નામવું. તારખાદ તેમાં ૧ આઠાંસ રાજમને વાટીને નાખવી, એ સધલું બરાબર પીગલાંને મલી જાય એ ટલે તેમાં મોડો ગેર નાખવો. પછે ખુબ મે લવીને જેની ઉપર લગાડવું હોય તેપર લગાડવું.



પુટ તથા જોડાને લગાડવાનું

બલાકીંગ.



૨૬૨. પુટ તથા જોડાને લગાડવા

નું ફરેથ પાલીશ—પતંગના બાકડાંની પટ  
લી સોપો ના રતલ, મરમ ન રતલ, કાલી  
ગલીને બુકો ના આજંસ. નરમ શાખુ ના  
આજંસ, “આઇશીંગ ગલાશ” (Isinglass)  
ના આજંસ. એ બધાને ૨ પેટ શરકો તથા  
૧ પેટ પાંણીમાં ૧૦ મીનીટ શુધી ઉભરે  
આથે તાહ શુધી ઉકાલવું. પછે કપડાંથી ગાલી  
કાહડીને થંડું પડે એટલે વાપડવું. પેટલાં  
પુટ તથા જોડાને શાર કરી બીનાશ હાપ  
તે શુક્રી નાખીને વાદલાં (ધ્રુપંજ) થી  
લગાડવું.

૨૬૩. જોડા અથવા પુટને લગાડ

વાનું બલાકીંગ—“આઇવરી બ્લેક” (Ivory-black) હાથીદંતને બાલેલા કોલચાને  
બુકો ૧ા આજંસ, ગોલ ૧ા આજંસ,  
“ઇસપરમ આઇલ” Sperm-oil (એક જ  
તનું મગરનાં બિજામાંથી નીકળતું તેલ) ૩  
ડ્રામ, “આઇલ આફ વીટ્રીઅલ” ૩ ડ્રામ,  
શરકો ના પેટ. પેટલાં “આઇવરી બ્લેક”  
ગોલ અને શરકાને શાયે મેલવવું. પછે  
“ઇસપરમ આઇલ” અને “આઇલ આફ  
વીટ્રીઅલ” એ મેજને શાયે મેલવીને ઉમ્મલી  
મેલવણીમાં નાખીને બધાને પુખ મેલવવું.  
ખીજી—“સમશ્વરીક આમીક” ૨ આજં, મી  
ધુ તેજ ૧ આજં, મોલ ૩ આજં, “આઇવરી  
બ્લેક” ૪ આજં, એ શરકો લેખે બે બરા  
બર મેલવીને લગાડવું.

૨૬૪. હારનીશને લગાડવાનું બલા

કીંગ—૧૨ આજંસ મધમાખના મીણને ૪  
આજંસ બકરાની ચરખીની શાયે તાવવી. ૫

છે તેમાં ૧૨ આજંસ છુંડેલી ચાકર નાખવી,  
તથા ૪ આજંસ નરમશાખને પાણીમાં પીગલાવી  
ને નાખવો. તારબાદ તેમાં ૨ આજંસ ગલીને  
ખારીક છુંડીને નાખવી. બરે બધું તાવાબને  
એકરશ થાય એટલે ચુકુલા ઉપરથી ઉતારીને  
તેમાં ચરખી પેટ તરપીટ નાખીને મેલવવું.  
પછે વાદલાંથી એ બલાકીંગ હારનીશ ઉપર લ  
ગાડવું અને તેની ઉપર બરશ મારીને ચલક  
કાહડવી.

૨૬૫. જોડા અથવા પુટના શાંધા  
માં પાંણી પેવરા નહી થાય એવા બના  
વાની રીત—વરસાદના દાહાડામાં આપણા  
જોડા અથવા પુટના તાકાના શાંધામાંથી પાં  
ણી આવેછે, તે પાંણીને આવડું બંધ કરવા  
ને વાશતે આંખે શહેલી અને શશતી રીત  
છે—એક મેટાડીનાં વાશણમાં મધમાખનું  
મીણ તથા બકરાની ચરખીને પાંણી જેવી થા  
પ તીપાં શુધી ગરમ કરવી, પછે તેમાં થોડું  
લેધને જોડાના અથવા પુટના તલોમાંનાં શા  
ધાના તાંકા ઉપર મચલવી, જેથી તે તાંકા ઉ  
પર પાંણી તથા બીણી હવાની અચર થાય  
નહી.

૨૬૬. બિનનાં કપડાંને (વાટર પુરફ)  
પાંણી નહી લાગે એવાં બનાવાની રીત—  
શુગરલેડ (શુગર આફ લેડ) ના રતલ, તથા  
૪૮કીનો ખારીક છુંડેલો બુકો ના રતલ લેધ  
પાંણીમાં નાખી જાંહાં શુધી બકું મલી બપ  
તાંહા શુધી વાડેબરાંએ હીલવીયા કરવું. પછે  
તે પાંણીને ખીજાં વાશણમાં નાખીને ૨૪ ક  
લાક શુષ્કે કપડાંને તેમાં બાકી રાખવું. આ  
રીતથી બિનનાં કપડાંને પાંણી નહી લાગે એ  
વાં થાય.

૨૬૭. કપડાંને (કેલીકો) પાંણી ન  
હી લાગે એવાં બનાવાની રીત—૩ પેટ  
આજંસ તેલમાં ૧ આજંસ શુગરલેડ અને  
૪ આજંસ શુગર આફ લેડ નાખવી. શુગરલેડને  
એક રાત શાયે મેલવી ખારીક વાકીને બાકી  
ની રહેલી રાતમાં મેલવી દેવી. પછે અનગી

ના તેલમાં એ મેલવણી નાખી જરા ગરમ કીધાથી રાત પીગમી જાય. તારખાદ પીછી એ કરીને કપડાં ઊપર લગાડવું.

૨૬૮. કાગળ જલદી રાતગી નહીં  
ઊઠે એવાં કરવાની કળા—કોઇખી જાતના કાગળને ધતકીના આગ પાંછીમાં ખોરીને થુ કવવાં, જેથી તે તરત સલગયે નહીં.

૨૬૯. કપડાં જલદી રાતગી નહીં  
ઊઠે એવાં કરવાની કળા—નાઇલાં ખાલકો ખતીની શાયે એડાં કરીપાથી તેમનાં કપડાં જલદી થલગી ઉઠે. તે કપડાં જલદી થલગી નહીં ઉઠે એવાં કરવાં હોય તો—ખાલકોના પેટ રવાનાં કપડાંને ધોતી વખતે આગ ધતકીનાં પાંછીમાં ખોરીને નીચવીપા વગર શુકાયા, જે થી તે કપડાં જલદી થલગી ઉઠતાં નથી.

કપડાં ઊપર છાંટવાની પુરાખોઈ તથા તહરેબાર જાતના શાખુ બનાવવાની રીત.

૨૭૦. જાન કવીલી પરકુચુમ (પુ શાખોઈ)—પ્રસા પાપરાનું તેલ ("આઇલ આફ સાસાપ્રસા") ૧ ભાગ, આરંજનું તેલ ૧ ભાગ, વલીઆરીનું તેલ ૨ ભાગ, લવંડરનું તેલ ૩ ભાગ, લીપુનું એશનસ ૮ ભાગ, ખરગામાટનું એશનસ ૮ ભાગ. એ બધાંને એક કાચની શીશીમાં મેલવી નાખવા. એમાંથી થોડાં ટીપાં રમાલ ઉપર છાંટશે તો ઘણો શારો વાથ આવશે.

૨૭૧. રમાલ ઊપર છાંટવાની પુરાખોઈ—લવંડરનું તેલ (આઇલ આફ લવંડર) ૩ ધતકુડ દરાંમ, "આમ્બર ગ્રીસ" (Amber-gris) નો અરક ૬ ટીપાં, કપુર ૧ ગરેન, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૧ પેટ.

એ બધાંને એક પખવાડમાં થુધી ખાટલીમાં નાખીને હીલવીપા કરવી, પછે ગાલી કાઢાડી ને ખીજી શીશીમાં ભરી રાખવું.

૨૭૨. લવંડર વાટર બનાવવાની રીત—શાજનું વેલાતી "આઇલ આફ લવંડર" (લવંડરનું તેલ) ૪ દરાંમ, લવંડનું તેલ ૧૧ દરાંમ, કથતુરી ૫ ગરેન, શાજનો "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૬ આઝાંસ, પાંછી ૧ આઝાંસ. પેટલાં લવંડરને થોડા ઇસપીરીટની શાયે મેલવવું, તારખાદ ખાટીની ઉપલી ચીજો તેમાં નાખીને એક ખાટલીમાં ભરી મજબુત પુચ મારીને એ મહીના થુધી રહેવા દેવી, અને તેને હીલવીને વાપડવું.

૨૭૩. મીલી કુલ્ચુઅરસા પરકુચુમ (પુરાખોઈ)—લીપુનું એશનસ ૩ આઝાંસ, આમ્બરગરીશનું એશનસ ૪ આઝાંસ, વલી પારીનું તેલ ૨ આઝાંસ, લવંડરનું તેલ ૨ આઝાંસ. એ બધાંને એક કાચની શીશીમાં નાખીને મેલવવું.

૨૭૪. હાથના મોજામાં લગાડવાની પુરાખોઈ—૧ આઝાંસ "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ની અંદર ૨ ટીપાં આમ્બર ગ્રીસનાં અરકના નાખવાં. પછે તેમાં રૂઝ બીજવીને મોજાની અંદરની બાજુપર લગાડવું, એટલે ઘણો શારો થુધંધી પમરાત આવશે.

૨૭૫. ખાણ તથા પેટીમાં રાખવાની પુરાખોઈની કોઠલી—ધાણા ૨ આઝાંસ, કેવડાની જડ ૨ આઝાંસ, લવંડરના કુલ ૪ આઝાંસ. એ બધાંને જુદા જુદા છુડીને ખારીક જુકા કરીને મેલવી નાખવું. પછે તેમાં કથતુરી ૧ સ્કુપલ તથા થુખડનો વેફર ૧ દ્રાંમ નાખીને બધાંને મેલવી નાખી મલ મલનાં કપડાંની કોઠલીઓમાં થોડું થોડું નાખીને ખાના, કબત તથા પેટીમાં અથવા કપડાંના પડમાં સુકવી જેથી કપડાંમાંથી શારો વાથ આવશે.

૨૭૬. મોલાબનું અતર બનાવા ની રીત—૧૦૦ ગ્રાહ્ય ખરા ગોલાબના કુલ ને માહટી બરણીમાં અથવા લાકડાંના તપમા નાખવા અને તે કુલો ધંકાય એટલું પાંણી નામવું. પછે તે વાશલુને થોડા દાહાડા તડકાં માં સુકવું, એક આઠવાડપા પછી તેલ પાંણી ની ચપાટી જપર તરી આવશે. એટલે તેલને રૂઢથી કરી પાંણી જપરથી ઉચકી. સેધ તે રૂઢ ને શીશીમાં નીચવેલો.

૨૭૭. પ્રીતશ આલખરટ ઝોન પ રકુચુમ (ખુશખોઈ)—આમખર ગરીચ ૦૧ આજંસ, કસતુરી ૩ દરાંમ. એ તરલુ ચીજો ને લાકડાંની ખલમાં છુડીને તેમાં લવંગનું તેલ ૧૦ દીપાં, તથા “બાલશમ આપ પીર” ના ૨૦ દીપાં નાંખી મેલવવાં અને તે લાહી જેવું થાય એટલું ચંપેલીનું તેલ નાખીને મેલવવું. પછે એ બધાંને એક ખાટલો “ધસ પીરીટ આપ વાધન” માં નાખીને બુચ મા રચો, અને ૮ આઠવાડપાં શુધી ખાટલીને એ મની એમ રહેવા દેવી. એ મીચ્રમાંથી થોડાં દીપાં લવંડરનાં પાંણીમાં અથવા કોલંગવાટર તથા તુથ પાજડર અથવા નાહાવાનાં પાંણીમાં નાખજોતો શાર શુધંધ આવશે.

૨૭૮. કુવીનશ ઝોન પરકુચુમ (ખુ શખોઈ)—લવંગનું એશનચ ૦૧૧ દરાંમ, ખ રગામાટનું એશનચ ૦૧૧ દરાંમ, “નીરાલી” (આરંજના કુલનું) એશંસ ૧ દરાંમ, કશતુરીનું એશનચ ૦૧ આઠંસ, ગોલાબનું પાંણી અર થી પેટ, “ધસપીરીટ આપ તુખ રોમ” (સુ લછરીના અરક) અરધી પેટ, જદલડ “ધસ પીરીટ આપ વાધન” અરધી પેટ “ધસપીરીટ આપ નેચમીન” (ચંપેલીના અરક) ૧ પેટ. પેહેલાં “ધસપીરીટ આપ વાધન” ની અંડર બધાં એશનચ નાખવાં. પછે તેમાં ખીના ધસપીરીટ (અરક) નાખી, ગોલાબ નાંખીને શારીપે મેલવીને ખાટલીમાં ભરી. કપડાં ઉ પર છાંટપાથી મલો શારે વાસ આવશે.

૨૭૯. પ્રીતશ આકુ વેલશ પરકુચુ મ (ખુશખોઈ)—છુડેલાં લવંગ ૨ સકરપલ, વનીલાના ખારીક કટકા ૧ દરાંમ, માલુંગાનું તેલ ૪ દીપાં, શુખડનું તેલ ૧ દરાંમ, તજ ની ભુકી ૧૨ ગરેન, પરખીનાનું તેલ ૮ દી પાં, ગુલાબનું અતર ૮ દીપાં, નારંગીના કુ લનું તેલ ૨૦ દીપાં, લવંડરનું તેલ ૧ દરાં મ, અંખર ૧૬ ગરેન, કશતુરીના અરક ૧ ગરેન, “ધસપીરીટ આપ વાધન” ૧૬ આઠં સ. એ બધાંને ધસપીરીટમાં મેલવી, એક આ ઠવાડપાં શુધી રાખી સુકવું. પછે કપડાંથી ગા લી સેધ શીશીમાં ભરી જીવયોગમાં લેવું. અ ને એમાંથી થોડાં દીપાં રમાલ જપર છાંટવાં.

૨૮૦. લોખુનો શાખુ બનાવાની રી ત—(લેમંન રોપ) લોખુનો રશ ૨ આજં સ, કવડી બધંમનું તેલ ૧ આજંસ, “આ ધલ આપ તારતાર” ૧ આજંસ, વેનીચ શા પ (શાખુ) ૨ આઠંસ. એ બધાંને શારીપે મેલવીને મધના જેવું ગાહાર કરવું પછે તે ને નાધલા ચીનીના ખાકશમાં રડવું. અને જરા બંધાય એટલે વાપડવામાં લેવું.

૨૮૧. વીંડર શાપ (શાખુ) બના વાની રીત—શાર શરૂ શાખુના પઠલા કટ કા કરી એક વાસલુમાં નાખીને ધીમાં ઇંગા ૨ જપર સુકીને તાવવું. પછે તેમાં વલીઆરી નું તેલ અથવા કોષખી જાતનું શુધંધી તે લ નાખીને મેલવવું. તીપારખાદ શાખુ બના વાના “માલડ” (ખીખાં) માં નાંખીને તરલુ અથવા ચાર દીવશ શુધી શુકાવા દેધને તેનાં ગમે તેવા આકારમાં કાપીને કટકા કરવા.

૨૮૨. તરંશપેરંટ સોપ (શાખુ) બ નાવાની રીત—શરૂ વીંડર શાપ (શાખુ) ના નાધલા કટકા કરી એક વાસલુમાં નાખ નેની જપર “માલકોલ” (“ધસપીરીટ વાધ ન”) નામવો. પછે વાસલુને ધીમાં ઇંગાર જ પર સુકવું. જરે શાખુ ધસપીરીટની શાયે મ લી જપ એટલે તેમાંથી થોડું થોડું લેધને આઠવાના માંઆમાં (“માલડ”) રૂઢીને ધંક



પાડવું. આ શાસ્ત્રને ખુશખોદાર કરવાને વા શતે મરજીમા આવે તેહવી ખુશખોદનાં તેલ ના થોડાં ટીપાં “મોલડ” માં નાખવાં, અને શાસ્ત્ર નજદીક બાંધવા આવે એટલે કોઈબી જાતનો છાપ (સરંમપ) ઉપર મારવો.

૨૮૩. શેવીંગ શોષ (માથું ખોડવા નો શાસ્ત્ર) બનાવાની રીત—કોઈબી જાત નો ૧ આઉંસ શાસ્ત્ર લેઈ એક શુવાલી પથર ની ખલમાં ૦૧ આઉંસ “સાલટ આપ તાર તાર” નાખી છુડીને મેલવી નાખવું, મેલ વતી વખતે તેમાં ૦૧ પેંટ લવંડર વાટર ધી મે ધીમે થોડું થોડું નાખાને શાસ્ત્રને મેલવી નાખવું. જરે બધું શાયે મલી જાય એટલે ગાલી લેઈ બાટલીમાં ભરીને મજબુત ખુચ મારવો. પછે જ્યારે જોઈએ તીપારે એમાંથી થોડાં ટીપાં એક ચમચો પાંણીમાં લેઈને મેલ વવા, એટલે તે પાંણી શાસ્ત્રના જેવું થાય, પછે શેવીંગ ખરશે કરીને લગાડવું.

૨૮૪. શાદો શાસ્ત્ર બનાવાની રીત—કલી ચુનો, પાંણી, “કારમોનેટ આપ શોડા” અને આલીવનું તેલ. પેહેલાં કલી ચુનાને એથી ચાર ઘણા પાંણીમાં ભોજવવો, પછે તે ને કલઈના વાશણમાં ગાલી કાઢાડવું. તારબાદ ચુણામાં જેટલું શેર પાંણી રેડવું હોય તે નો ચરથો ભાગ “કારમોનેટ આપ શોડા” (વાપડ ખાર) નાખવો. પછે તેમાં બીજું જે ટલા શેર કલી ચુનો લીધો હોય તેથી છ ધ છું થડું પાણી નાંખીને તેમાં પેલો ભીજવી પાંણી કલીચુનો નાખવો. અને તે ચરચ ટલા ભાગે કે તેમા થોડું આલીવનું તેલ ના ખવું, પછે તે શમ્બલાને મેલવી ધર કરીને “મોલડ” (બીખા) માં નાંખાને શુકવવા દે વું. જો એમાં રંગ અથવા ખુશખોનું તે લ ઊંચેરવું હોયતો, આલીવ તેલની શાયે મેલવીને તેમાં નાખવું.

૨૮૫. ગોલાખો શાસ્ત્ર બનાવાની રીત—તાજો ચરખીનો શાસ્ત્ર અને આલીવ નું તેલ ચરખે ભાગે લેવું, શાસ્ત્રને પાટલો પા

ટલો આખવીને એક વાશણમાં નાંખાને તે લની શાયે મેલવવો. અને તે તેલનાં વાશણ ને એક બીજા ઊકલતાં પાંણીના વાશણમાં મુ કવું. પણ પાંણી હોવાઈને, ને શાસ્ત્ર અને તે લના વાશણમાં નહીં જાય તેની શંભાલ શા ખવી. જ્યારે પેલું તેલ તથા શાસ્ત્ર મલી જા ધ લાહી જેવું થાય કે તેને રંગ આપવાને વાશતે જરા હોંગલો નાખવો. પછે તેને પાં ણીના વાશણમાંથી બાહાર કાઢાડીને જરા થં ડું થવા આવે કે તેમાં શુધ્ધને મોટ ૪ ભ ગ ગોલાખનું તેલ, ૩ ભાગ ખરગેમાટનું તે લ, ૧ ભાગ લવંગનું તેલ અને ૧ ભાગ ત જનું એશનસ નાખી ખરાખર મેલવીને “મો લડ” માં નાખાને શાસ્ત્રને શુકાવા મેલવો.

૨૮૬. પીલો શાસ્ત્ર બનાવાની રી ત—(ગુઓ શાદો શાસ્ત્ર બનાવાની રીત—ન મખર ૨૮૪) ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું. પણ તેમાં થોડી રાલનો હુકો નાખી મેલવવું અને થડું પડવા આવે કે “મોલડ” માં ના ખી મરજી પરમાણે કટકા કરવા.

૨૮૭. હુની શોષ (મધનો સાખુ બ નાવાની રીત—૨ રતલ પીલા શાસ્ત્રના ના ધલા કટકા કરી એક વાશણમાં મુકવા, પછે તે વાશણને ઊકલતાં પાંણીનાં વાશણમાં મુ કી શાસ્ત્રને હીલવ હીલવ કરીને તાવવું. પછે જતારીને તેમા ૦૧ રતલ “ પામ આઇલ ” ના રતલ શાદું મધ અને થોડું તજનું તેલ નાખી ૧ થોડ મીનીટ શુધી પ્રરીથી ઊકાલવું. તારબાદ બીજા વાશણમાં નાખાને એક દા હાડો રેહેવા દેવું. એટલે વાપડવા લાયક થાય.

૨૮૮. રીનામન શોષ (તજનો શાખુ) બનાવાની રીત—“ પામ આઇલ શોષ ” (આપરીકાનાં ક્રેશતા ઉપર થાતા આપણા તા ડ, માહાર જેવાં “પામ” નામનાં ઝાડના ફલ માંથી તેલ કાઢાડીને તે તેલનો બનાવેલો શા ણુ) ૨ ભાગ, ચરખીનો બનાવેલો શાખુ ૩ ભાગ. એ પેજ શાખુને પાટલો પાટલો આખ

વીને એક વાથલુમાં નાખી થોડું પાણી નાં  
મી તે વાથલુને બીજાં ઉકલતાં પાણીમાં મે  
લીને તાવવું. અને તેને રંગ આપવાને વાથ  
તે જરા હડતાલ નાખીને પાણીના વાથલુમાંથી  
કાઢાડી થડું પાડવું અને જ્યારે થડું પડ્યા  
આવે કે તેમાં તજનું એશનશ ૭ ભાગ, બ  
રગામાટનું એશનશ ૨ ભાગ, પ્રાશ પાપરાનું  
એશનસ (શાશા પ્રાશ) ૧ ભાગ. એ બધા  
એશનસને શાક્રમાં નાખીને મેલવવું, પછે તે  
ને માલડમાં નાખીને શુક્રાવા મેલવાં.

૨૮૯. લોખાંનનું તેલ—કેરીયું લોખાં  
નું ૭ દરાંમ, આલીવનું તેલ ૧ પેંટ. લોખાં  
નનો ખારીક ભુકા કરી તેલમાં નાખી તે તેલ  
ની ખાટલીને એક કલાક ગરમ પાણીમાં રા  
ખી હીલવ હીલવ કરવી, પછે તેને એક દાહા  
ડો થડવા દેવી, થડવા પછે તેલને બીજી શા  
ક્ર ખાટલીમાં નાખી ખુબ મારી રેહેવા દેવું.  
આમ્મ તેલ ખુશખોને માટે વપડાયછે.

## વારનીશ.

૨૯૦. ફરનીચરને લગાડવાનું મીણુ  
તથા તેલનું વારનીશ—૦૧ આજેંસ મધમાં  
ખનાં મીણુનાં ઘણાજ જુથા જુથા કટકા કા  
પી એક બલાકીંગની ખાલી શોળજી ખાટલી  
માં નાખ્યાં અને તેમાં ૦૧ પેંટ “ધક્ષીરીટ  
આપ્ર તરપેનરાઈન” નાખીને શારીયો મેલવી  
નાખી રેહેવા દેવું. બીજે દાહાડે એક મામલી  
આંકડીથી ખાટલીમાંનાં તરપીટન તેલ તમા  
મીણુને હીલવીને બીજો દાહાડો રેહેવા દેવી.  
એ મીણુના ધણાજ જુથા જુથા કટકા કરીને  
ખાખુ હોયતો, જમણી પીગમી ભાષે, જમણ  
રે જોખમે તમારે ખાટલીમાંથી લાકડીએ ક  
રી કાઢાડવું. ચુકુલા ઉપર સુકીને એ મીણુ

તથા તરપીટન તેલને કઠીખી તાવવું નહી, કે  
મકે તરપીટન તેલ તરત થલગી ઢાંચેને આગ  
લાગશે.

૨૯૧. શામલુનું વારનીશ કરવાની  
રીત—મીણુ ૧ રતલ, તરપીટન તેલ ૧ રત  
લ. પેહેલાં મીણુને તાવી ચુકુલા ઉપર  
થી નીચે ઉતારીને તરપીટન નાખી હીલવવું.  
જો લાકડાંને લગાર રંગ આપવો હોયતો જ  
રા ચીંદુર તેમાં નાખવો, તારખાદ લાકડાંને પા  
લીશના કાગળથી શાપ્ર કરીને પ્રલાનેલગા કપ  
ડાંનાં દુઆએ કરી એ વારનીશ તેપર લગાડ  
વું. પછે તેની ઉપર શુતરાજી કપડાંથી બીજો  
હાથ મારવો અને તરીજો હાથ રેશમી કપડાં  
થી લગાડવો.

૨૯૨. નકશા તથા દરાઈંગ પાડેલાં  
કાગલ ઉપર લગાડવાનું વારનીશ—“ કે  
નાદા ખાલશમ” તથા શોજશ્વું તરપીટન  
તેલને શરખે ભાગે લેઈ મેલવીને લગાડવું.

૨૯૩. શારંગી (વાયોલીન) ને લગા  
ડવાનું વારનીશ—૦૧ ગીયાલન “ધક્ષી  
રીટ આપ્ર વાઇન” મા ૬ આજેંસ, “ગમ  
માશટીક” (એક જાતનો યુંદર) અને અરધી  
પેંટ તરપીટનનું વારનીશ નાખી એક પતરાં  
નાં ખાકશમાં ભરીને ગરમ જગાપર મેલી રા  
ખવું, અને તે ખાકશને “ગમ માશટીક”  
પીમણે તમાં થુધી થોડે થોડે વારે હીલવોયા  
કરવો. પછે તેને ગાલીને બીજાં વાથલુમાં ભ  
રી રાખવું. જ્યારે જામ પડે તીયારે પીછીથી  
લગાડવું. જો તેલ જડું અથવા કઠણ થડું  
હોયતો તેમાં તરપીટન વારનીશ ઉમેરવું.

૨૯૪. કાલું વારનીશ (મારી ખલા  
વનારાએને વારવો)—આમખર(ફેરવો) ૧ રત  
લને અરધી પેંટ “ખાઇલ આખલ” (ખાતેલ)  
ને ગરમ કરી તેમાં નાખવું, કાલીરાજનો ખા  
રીક ભુકા ૩ આજેંસ, “આશાપ્રાદર” ૪  
આજેંસ. એ મેલને ગરમ કરી તેમાં મેલવી  
રાખવું. પછે જમણે ધણું થડું થાપ એટ  
લે તેમાં ૧ પેંટ તરપીટન તેલ નાખીને મેલ



વી નાંખવું. એથી ઘણું કાલું વારનીય થા  
શે એ વારનીય ચારી ખનાવનારાઓને ઘણું  
કાંમતું છે.

૨૯૫. ચીનાઈ વારનીય ખનાવાની  
રીત—૩મી મથકી ૨ આઠાંસ, મંદર ૨  
આઠાંસ. એ બેઠાને ૧ પેટ “ઇસપીરીટ આ  
પ્ર વાઇન” માં નાખીને પીગલાવવું. એ વા  
રનીય ઘણું ચોકટ અને ચલકટું થાયે.

૨૯૬. બહુન ઊપર લગાડવાનું વા  
રનીય—ઇંડીયા રખર ૨ આઠાંસને કાપી છ  
ણા છણા કકડા કરી તેને “કલાશરમ” અ  
થવા “ઇર” અથવા “બાઇસલપુરેટ આપ્ર  
કારબોન” ની ૧ પેટમાં નાખીને પીગલાવ  
વું. એ વારનીય લગાડતાં વાર શુકાઇ ભપ  
છે. જો ઇંડીયા રખર નહી હોયતો શોળળ  
“ગટાપરમા” ના કકડા કરી નાખવા.

૨૯૭. લાખનું વારનીય—૮ આઠાં  
સ ચીપલા લાખનો ખારીક ભુકો કરી એક  
ખાટલી શોળળ ઇસપીરીટની અંદર નાખીને  
પીગલાવવી.

૨૯૮. તારનું વારનીય—તાર (7' ૬૪)  
૨ ગપાલન, ચરખી ૧ રતલ. એ બેઠાને ચુ  
હુલા ઉપર તાવીને ઊતારવું, પછે તેમાં ૭) ૨  
તલ શોના ગેરનો ખારીક ભુકો તથા ૧ રત  
લ “ઇસપીરીટ આપ્ર તરપેનટાઇન” નાખીને  
બધાંને મેલવી નાખવું, ગેર મેલવીપાથી  
આકસેટના જેવા રંગ થાયે.

૨૯૯ છતરીને લગાડવાનું વારનીય—  
તરપીટન ૨ રતલ, ૨ રતલ ખારીક વોટલી મુ  
દાર શીંગ (મીચેરજ) અને ૨ અથવા ૩) ૨  
તલ અલશીનું તેલ. આ શબ્દાંને શાયે મે  
લવી ઘણીજ શંભાલથી ધીમી આંચ ઉપર  
ચારીપેઠે ઉકાંલવું, (કેમકે તરપીટન શલગી જા  
ડીને આગ લાગશે) પછે પોછીએ કરી છતરી  
ને અથવા બીજી વશતુને આ વારનીય લગા  
ડી તડકાંમાં શુકાવા મુકવું. એથી તે ઉપર ગ  
મે એવી ગરમીની તથા વરશાદની કંઈ પણ  
અશર થશે નહી. મોહટા દગલા અથવા એ

વીજ બીજી કપડાંની ખનાવેલી વશતુ ઉપર  
એ વારનીય લગાડ્યોતો કરી પણ પાણી લા  
ગશે નહી.

૩૦૦. રમકડાંને લગાડવાનું વારની  
ય—મંદર ૭ ભાગ, માથટીક (૩મી મથ  
કી) ૧ ભાગ, વેનીય તરપીટન ૧૧ ભાગ,  
“ઇસપીરીટ આપ્ર વાઇન” ૧૧ ભાગ, પેહલાં  
મંદરને જરા કપુર નાખી પીગલાવવું. ૫  
છે તેમાં ૩મી મથકી નાખી, “ઇસપીરીટ  
આપ્ર વાઇન” નાખીને જોડવું જોઇએ તેહ  
વું ઘટ કરવું.

૩૦૧. કાચની બારીમાંથી શુરજની  
રજાલને પસાર થતી અટકાવનારું વાર  
નીય— “ગમટરેગતથ” નામના શફેદ  
પારદરશક ચુદરને ખારીક વાટીને કપ મહડાવે  
લી ઇંડાંની શફેટીમાં ૨૪ કલાક શુધી પીગ  
લાવી રાખવું. પછે એમાં નરમ પીછી બારી  
ખારીના કાચને લગાડીને શુકવવું.

૩૦૨. ચોપડીનાં પુથાં ઉપર લમાડ  
વાનું વારનીય—એક ઇંડાંની શફેટીમા તે  
નાં વજન કરતાં બમનું પાણી નાંખીને ચારી  
પેઠે મેલવી નાખવું. પછે ચોપડીનાં આંમડાં  
ના પુથાં ઉપર અથવા કીડનાં મોળાં ઉપર  
લગાડપાથી પાછી જલેહ આવશે.

## એ સંસ્ત

૩૦૩. કપુરનું એરોનસ—એક પોહાલા  
મોહાડાંની ખાટલી અથવા વાશલુમાં જા આ  
જેસ કપુર નાખી તેમાં ૧૧ ગપાલન “ઇસપી  
રીટ આપ્ર વાઇન” નાખીને થોડા દાહડા રેહ  
વા રવું.

૩૦૪. એલચીનું એરોનસ—એલચી  
દાણા (મરી દરવાની વેલાતી ઘટોમાં દહીને  
ખારીક ભુકો કરવો) ૫૧ રતલ ને ૧ ગપાલન  
“ઇસપીરીટ આપ્ર વાઇન” માં નાખીને ૧૫

દાહાડા શુધી રહેવા દેઇ પછે ગાલી કાઢાડીને બીજા બાટલીમાં ભરી રાખવું.

૩૦૫. માથું દુખવું નરમ પાડવાનું એરોનરા (રેડવુલનું બનાવેલું)—કપૂર ૨ આઉંસ, “લીકર આર એમોનીયા” ૨ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૪ દ્રાંમ, શાળજો “ઇસપીરીટ આર વાઇન” ૧૪ આઉંસ. એ બધાને બાટલીમાં નાખી મેલવવું અને જ્યાં રે માથું દુખવું હોય તીયારે ઉપર લગાડવું.

૩૦૬. લીંબુનું એરોનરા—૧ આઉંસ લીંબુના તેલને ૮ આઉંસ “ઇસપીરીટ આર વાઇન”માં નાખવું, તથા તેમાં તાજાં લીંબુની પીલી છાલ ૦૧ આઉંસ નાખવી. પછે એ બધાને એક પોટલામાં મોઢાડાંની બાટલીમાં નાખી ૪૮ કલાક શુધી રાખીને લીંબુની છાલને તેમાં ચોળવી, પછે ગાલી લેવું.

૩૦૭. લીંબુની છાલનું એરોનરા—એક પોટલામાં મોઢાડાંની મોઢી બાટલીમાં તાજાં લીંબુની પીલી છાલ ૦૧ રતલને એક પેંટ “ઇસપીરીટ આર વાઇન” માં નાખી ૮ દાહાડા શુધી બીજવી રાખવી. પછે છાલને ઇસપીરીટમાં શરીયે ચોળીને ગાલી લેવું.

૩૦૮ કશતુરીનું એરોનરા—કશતુરી ૦૧ આઉંસ, “ઇસપીરીટ આર વાઇન” ૨ પેંટ, “એથેનસ આર એમપરગરીસ” ૧ આઉંસ. એ બધાને એક બાટલીમાં નાખીને ૨ મહીના સુધી તડકામાં રહેવા દેઇને ઘડી ઘડી બાટલીને હીલવીયા કરવી. પછે તેને ગાલી કાઢાડીને બીજા બાટલીમાં ભરી મેલવું.

૩૦૯. રાઈનું એરોનરા—એક પોટલામાં મોઢાડાંની શીશીમાં, રાઈના છુડેલાં કાલાં બીયાં ૨ આઉંસ, કપૂર ૨ આઉંસ, “આઇલ આર રેન્ડમરી” ૩ દ્રાંમ, “બાલ સમ આર તોલુ” ૧ દ્રાંમ, “આનાતો” (Anatto) ૦૧ દ્રાંમ. એ બધાને “ઇસપીરીટ આર વાઇન” માં નાખીને એક આ

વાડુ રહેવા દેઇ પછે ગાલીને બીજા બાટલીમાં ભરીવું.

૩૧૦. મેલરીનું એરોનરા—૦૧ આઉંસ મેલરી શીડને (મેલરીનાં બીયાં) ૦૧ પેંટ બરાંડીમાં ૧૫ દાહાડા શુધી બીજવી રાખવાં. પછે તેને ગાલી લેવું, એમાંથી થોડાં ટીપાં શુપમાં નાખશોતો ૧ પેંટ મેલરીના જે રંગે ખવાશ આવશે.

૩૧૧. આરંજની છાલનું એરોનરા—આરંજની જરા પીલાથપર આવેલી તાજા છાલ ૪ આઉંસને એક પોટલામાં મોઢાડાંની બાટલીમાં નાખો તેમાં “ઇસપીરીટ આર વાઇન” અરધી પેંટ, પાંછી અરધી પેંટ નાખીને આઠ દાહાડા શુધી બીજવી રાખવી. પછે છાલને તેમાં ગોલીને ગાલી લેઇ તેમાં ૧ બાટલી શરીવાઇન નાખો, એટલે શરાદા ૨ “લીક્યુઅર” થશે.

૩૧૨. પેપરમોટનું એરોનરા—પેપરમોટનું તેલ ૧ આઉંસને એક બાટલીમાં નાખી તેમાં ૧ પેંટ ઇસપીરીટ નાખી જ્યાં શુધી તેલ ઇસપીરીટની શાયે મલી જાય તીયાં શુધી બાટલીને હીલવીયા કરવી. બીજું—એક પોટલામાં મોઢાડાંની બાટલીમાં ૦૧ આઉંસ પેપરમોટનાં પાતરાં નાખી તેમાં “ઇસપીરીટ આર વાઇન” નાખી એક આવાડામાં શુધી અથવા તેના રંગ આવે તયાં સુધી બીજવી રાખવી.

૩૧૩. શાધુનું એરોનરા—૪ આઉંસ કેસરીલ શાપ (શાધુ) ના બારીક કટકા કાપીને એક પોટલામાં મોઢાડાંની બાટલીમાં નાખીને ૧ પેંટ “ગુરૂ ઇસપીરીટ” માં પીગલાવ્યા અને તેમાં ગોલાબનું તેલ ૫ થી ૬ ટીપાં નાખવાં. એ એથેનસ મુથાફરીમાં ભરે શાધુ નહીં મલે તીયારે “શર્વોંગ શાપ” ની મરજ ચારશે.

૩૧૪. ચમપેલીનાં ફુલનું એરોનરા—એક પોટલામાં મોઢાડાંની બાટલીમાં થોડાં ચમપેલીનાં ફુલને “ઇસપીરીટ આર વાઇ

ન" માં નાખી થોડા વાર રહેવા દેઈને ગાલી લેવું.

૩૧૫. વલીયારીનું ઐરોનશ—૧ આજુસ " હસપીરીટ આપ વાઈન " માં ૧ આજુસ વલીયારીનું તેલ નાખીને મેલવવું. બીજું—એક પોહામાં મોહાજાંની બાટલીમાં વલીયારીને જરા જાખરી કરી હસપીરીટમાં નાખવી. પછે ગાલી લેવું.

૩૧૬. ક્વાબ ચીનીનું ઐરોનશ—૧ રતલ ક્વાબ ચીનીને જાખરાં કરી એક પોહામાં મોહાજાંની બાટલીમાં નાખી એક પેટ હસપીરીટમાં ચઢાઈ દાહાડા શુધી પીગલાવવું.

૩૧૭. ગોલાખના ફુલનું ઐરોનશ—ગોલાખના ફુલનો પાંડી ૧ રતલને ૧ ગપાલ ન "પુરૂષ હસપીરીટ" માં ૧૪ દાહાડા બીજવી રાખવી. પછે ફુલને તેમાં ચોલીને ગાલી લેવું. તારબાદ તેમાં ૨૦ દરાંમ " ઐર્ષીટીક આસીડ " નાખી બાલાટીંગ પેપરથી ફરીથી ગાલી લેવું.

૩૧૮. જાપફૂલનું ઐરોનશ—ખમણેલાં જાપફૂલને એક બાટલીમાં નાખી તેમાં "હસપીરીટ આપ વાઈન" નામી થોડા દાહાડા પીગલાવવું. પછે ગાલી લેવું અથવા ૧૦ દરાંમ જાપફૂલના તેલને ૧ આજુસ "હસપીરીટ આપ વાઈન" માં મેલવી નાખવું.

૩૧૯. તજનું ઐરોનશ—તજના બારોક કટકા કરી "હસપીરીટ આપ વાઈન" માં થોડા દાહાડા રાખી ગાલી લેવું.

૩૨૦. લવંગનું ઐરોનશ—લવંગને જાખરાં કરી "હસપીરીટ આપ વાઈન" માં થોડા દાહાડા રહેવા દેઈ પછે ગાલી લેવું. બીજું—૧૦ દરાંમ લવંગનાં તેલમાં ૨ આજુસ " હસપીરીટ આપ વાઈન " માં મેલવી નાખવું.

૩૨૧. સુવાનું ઐરોનશ—૧૦ દરાંમ સુવાના તેલને એક શીસીમાં ૨ દરાંમ "પુરૂષ હસપીરીટ" માં નાખીને મેલવવું.

૩૨૨. બદામનું ઐરોનશ—એક આજુસ બદામના જોખાં તેલને ૭ આજુસ "હસપીરીટ આપ વાઈન" માં મેલવી નાખવું.

૩૨૩. લાલ મરચાંનું ઐરોનશ—૧૦ આજુસ શુકાં મરચાંની રાતો બુકીને ૧૦ પેટ બરંડીમાં ૧૫ દાહાડા શુધી બીજવી રાખીને ગાલી લેવું.



## શરકો.

૩૨૪. કરી પાઉરનો શરકો—૧૦ રતલ કરી પાઉર (કારીનો મથાણો) ને ૧ ગી પાલન શારા શરકામાં નાખી ૮ દાહાડા ચુકુલા આગલ રાખીને પછે ગાલી લેવું.

૩૨૫. રાશપેરીનો શરકો—રાશપેરી ૪ રતલને એક માતીનાં વાથણમાં નાખી તેમાં ૧ પેટ શરકો નામી તેનું મોહાડું હવા વા નહી જઈ શકે તેમ મજબુત બાંધવું. અને પછે તેને ધોમા તડકાંમાં એક દાહાડો મુકી રાતના તે વાથણને પાછું ધેરમાં લાવવું. ફરી બીજે દાહાડે પણ તડકાંનાં રાખી એક ૪ બાનેલનાં કપડાંની કોઠલી બનાવી તેમાં બધું નાખીને તેને વગર દાખવે તેનો રશ નીચવી લેવો દર એક રતલ રશ શાકર એક રતલ નાખી ૧૦ કલાક શુધી ઉકાલી બાટલી ભરી મજબુત બુચ મારવો અને તારબાદ પીવાના ઉપયોગનાં લેવું.

૩૨૬. ચેકતાનો શરકો—ચેકતાના ૧ આજુસ ફુલને ૧ પેટ શારા શરકામાં ૧૪ દાહાડા શુધી રાખી ગાલી લેવું.

૩૨૭. લશણનો શરકો—૨ બાટલી શારા શરક વાઈનમાં ૧ આજુસ, લશણ તથા એક ખમણેલાં જાપફૂલના જુથાકા પેલા કનકા કરીને નાખવા. પછે તેને ૧૫ દાહાડા રાખીને ગાલી લેવું. ફરીથી જોડો આગે રીતથી બનેલા શરકાને ઘણો વખત ઉછે.

૩૨૮. મર્યાનો શરકો—ના ગીવાલ ન શરા શરકામાં ના રતલ શરા તાળ' મ રયાં નાખવા, પછે તેને ચુહલા આગલ મુ કીને ઊકાલવું. પછે તે વાથલુને ધાંકી ચંડી જગાપર મેલી રાખવું. એક મહીનાની અંદ ર શરકો વાપડવા લાયકનો થાય, જરે તમે એ શરકામાંથી ૧ પેંટ કાઢાડોતો તેના બદ લામાં બીજી એ તરલુ શાધારલુ શરકાની પેંટ ભરીને નાખશોતો તેથી શરકો ઘણા શુધરતો જાય એને ઘણું શુધી બગડશે નહી.

૩૨૯. આરંજની છાલનો શરકો—એક આઉંસ આરંજની છાલને ૧ પેંટ શા રા શરકામાં નાખી ૧૪ દાહાડા શુધી રહેવા દેધને ગાલી લેવું.

૩૩૦. કુડશનો શરકો—એક પોહા લા મોહાડાંની ખાતલીમાં તાળ કુડણના ૨ આઉંસ પાતરાં નાખી તેમાં એક પેંટ શર કો નાખીને ૧૪ દાહાડા શુધી રહેવા દેવું, ૫ લુ દરરોજ ખાટલીને હીલવીયા કરવી પછે ગા લી કાહાડીને બીજી ખાતલીમાં ભરવું.

૩૩૧. ખુરાખેદાર કુલનો શરકો—કોઇબી જાતના કુલનો શરકો બનાવવો હોય, જેવા કે—ગાલાબનાં કુલ, મોહાધરાં, અંપે લી વગેરેતો એવાં કુલમાંથી ૨ આઉંસ શુ કાં કુલો લેધને એક પોહાલાં મોહાડાંની ખાટ લીમાં નાખવાં. પછે તેની ઊપર એક પેંટ શરે શરકો નાખી બુચ્ચમારી આઠ દીવશ શુધી રહેવા દેવું. તારબાદ તેને નીચવીને ગાલી લેવું; જો એથી કુલનો વાશ નહી આવતો હોયતો બીજાં તાળ' કુલો તેમાં ના ખી રહેવા દેવું. બીજું—કોઇબી જાતના કુલ લનાં તેલનાં ૧૫ થી ૨૦ તીપાં શરકામાં ના ખવાં હુમ્મતો તેથીબી જમ આવશે.

૩૩૨. ચેલરીના શરકો—ચેલરીનાં બી પાં ૧ આઉંસને એક ખાતલીમાં નાખી તે માં ૧ પેંટ શરે શરકો નાખી અજોદ દીવશ શુધી રહેવા દેઈ બીજી ખાતલીમાં ગાલી લેવું.

૩૩૩. તાડીનો શરકો—ખંજુરીના તાડીને થોડા દાહાડા તડકાંમાં રાખી મેલીયા થી શરકો થાપછે.

૩૩૪. કમરખનો શરકો—પાકી કમ રખને કાંપીને કતકા કરવા, પછે તેમાં શારીપે કે નીમખ નાખી તે કતકાએમાને ખાંબુની તોપ લીમાં મુકી તડકાંમાં મુકવાં. તારબાદ બધું પાંણી નીપરાઈ રહેને તે કમરખનો વજન બ રખર શફેદ વાઈનના (વાઈન પીનીગર) શર કો અને થોડાં આખાં કાલાં મગે નાખી ન કલાક શુધી ઊકાલી ગાલી લેધને જરે થંડા પડે એટલે ખાતલીમાં ભરવું.

૩૩૫. શરકાની ભુકી બનાવનાં રીત—શફેદ "તારતાર" ન રતલ લેધને ગ રમ પાંણીથી શારીપેઠે ઘોઠીને શુકાવા મેલવું. પછે તેને બાતીને ખુબ ખારીક ભુકો કરવેલી તીયારબાદ એ ભુકાને જલડ શરકામાં નાખી તડકાંમાં અથવા ચુહલા આગલ એક વાથલુ માં મુકી શુકાવા દેવું, અને શુકાય એતલે ૪ રીથી તેમાં બીજો શરકો રેડીને પાછું શુક વા મુકવું. એ પરમાણે આછામાં આછું દથ ખાર વખત શરકો નાખીને શુકવીયા કરવું, એટલે એ ભુકી શરકાનો બધો કથ સુલી લે શે. પછે એમાંથી થોડી ભુકી લેધને પાંણીમાં નાખીને પીગલાવવી, એટલે જેવા જોઈએ તે વો શરકો થાય. જેટલો શરકો આપણને બ નાવવો હોય તેનાજ પરમાણુ પરમાણે ભુકી તથા પાંણી નાખીને બનાવવું.

૩૩૬. ઊતરી ગયલા શરકાને જલ ડ કરવાની રીત—૨ ખાટલી શરા શરકાને એક વાથલુમાં નાખી ચુહલા ઊપર મેલીને ૧ ખાટલી રહે તીપાં શુધી ઊકાલવો. પછે બી જાં વાથલુમાં ભરી ૮ દાહાડા શુધી તડકાંમાં મેલવું. ઊંવી રીતે તથાપર કીધેલી એક ખા ટલીને ઊતરી ગયલા શરકાની છ ખાટલીના પીપમાં નાખશોતો તે બધો પીપમાંનો શરકો જલદ થઈ જશે.

## ટીક્યર.

૩૩૭. કપુરનો અરક—૮ ૪૮૬૬૬ આઠસ “રેક્ટીશાઇડ સપોરીટ” માં (વાઇન દારૂના અરકમાં) ૧ આઠસ કપુરને પીગલાવીને બાટલીમાં ભરી રાખવું. એ અરક ભરવાના કામમાં આવેછે.

૩૩૮. ગોલાબનો અરક—એક કાચના વાશણમાં અથવા બાટલીમાં ગોલાબનાં ફલનો પાદડીઓ અલગી ભરવી. પછે તેમાં “ઇસપીરીટ આફ વાઇન નાખી વાશણને અથવા બાટલીને બુચ મારી એક ઠેકાણે રાખી મેલવી, જો એમાંથી થોડાં ટીપાં ઓરડામાં છાટશોતો તે ઓરડામાંની હવા ધણી બુચ ખોદાર બનશે.

૩૩૯. લીંબુનો અરક—એક વાશણમાં ૧૧ રતલ તાજાં લીંબુનો છાલને નાખી તેમાં ૧ પેટ “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” તથા ૧ દરાંમ “આઇલ આફ લેમન” જામેરીને મજબુત ધાંકણું ધાંકવું પછે ધીમી આંચ પર રાખવું. પછે નીચે જતારી થંડું થવા દેઇ આ રણીથી ગાલી કાઢાડી મજબુત બુચ મારી બાટલી ભરી રાખવી.

૩૪૦. શેખ ફૂલનો અરક—એક શીશીમાં શેખ ફૂલનું તેલ પાંણી જેવું ૧૧ આઠસ નાખવું. પછે તેમાં “રેક્ટીશાઇડ ઇસપીરીટ આફ વાઇન” ૨ આઠસ નાખીને એ ઉને મેલવવું.

૩૪૧. લવંગનો અરક—એક કાચનું વાશણ લેઇને તેમાં ૧૧ દરાંમ લવંગનું તેલ નાખવું. પછે તેમાં ૨ આઠસ “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” મેલવવું, એટલે લવંગનો અરક થાય. બીજું—એક પેટ બરાડીમાં ૧૧ આઠસ લવંગને જરા ખલમાં છુંડીને નાખવા, પછે તેને એ અડવાડીયાં શુધી રહેવા દેવા, લીધારખાદ ગાલીને બીજી બાટલીમાં ભરી

૩૪૨. તજનો અરક—૧ પેપાલામાં ૧૧ આઠસ “પુરફ ઇસપીરીટ” નાખવું. પછે તેમાં ૧૦ ટીપાં તજના તેલના નાખી મેલવીને એક શીશીમાં ભરવું. બીજું—૧૧ આઠસ છુંડલી તજને એક બાટલી “પુરફ ઇસપીરીટ” નાખી ૭ દાઢાડા શુધી રહેવા દેવું. પછે ગાલી કાઢાડી બાટલીમાં ભરવું.

૩૪૩. પેપરમીટનો અરક—“એશન શીમેલ આઇલ આફ પેપરમીટ” એક આઠસ લેવું, અને તેમાં ૭ આઠસ “રેક્ટીશાઇડ ઇસપીરીટ આફ વાઇન” નાખી મેલવી નાખવું. જો એને લીલા રંગનું કરવું હોય તો પેપરમીટનાં શુકાં પાતરાંને ઇસપીરીટમાં ભીજવી રાખવાં, પછે જાહારે લીણા રંગ થાય કે બલાટીંગ પેપરથી ગાલી બાટલીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી રાખવું. કેટલાક મોકો તેના લીણા રંગ આવવાને વાશતે મોરચું વાપડીને કોછે, તેથી બનતાં શુધી થઈ રંગનું ખરીદ કરવું.

## શરબત.

૩૪૪. ગરમીના દાહાડાનું ઇમખીરી અલ શરબત—“ફીરીમ આફ તારતાર” ૨ આઠસ, યુરા ખાંડ ૨ રતલ, ૩ લીંબુની કાતરીઓ. એ બધાંમાં ૨ ગીયાલન ઉકલવું પાંણી રેડીને તેને થંડું પાડવું અને ગાલીને દશ દીવશ શુધી બાટલીમાં ભરી રાખવું, જે પછે તેને પીવામાં લેવું.

૩૪૫. ગોલાબનું શરબત—૧ શર તાજાં ગોલાબનાં ફલની પાંખડી લેઇને એક વાશણમાં નાખી તેમાં ૧૧ પેટ ઉકલવું પાંણી નાખી ૧૨ કલાક શુધી તે ફલની પાંદડી ઓળે તેમાં ભીજવી રાખીને ગાલી લેવું, અને તે ગાસેલાં પાણીને ચુકુલા જાપર મુકી ૩ રતલ ખાંડ નાખીને શીશી બનાવવા. થંડું થવાબાદ તેને રરીથી ગાલી તેમાં ૧૧ આ

ઉંચ “રેક્ટીફાઇડ ઇસ્ટીરીટ આફ વાઇન” નાખી, બાટલીમાં ભરી રાખવું. જ્યારે પીવાની ઇચ્છા થાય એટલે તેમાંથી થોડું ગલાશ માં લેઈ તેમાં પાંચી નાંખીને પીવું.

૩૪૬. અનીનાસનું સરખત—૨ રતલ શારી યુરા ખાંડને ૧ પેંટ અનીનાસનાં ૨ થમા નાખી ધીમી આંચે ઉકાલવું, અને શીરો તપ્પાર થાય કે ચુહુલા પરથી ઉતારી થંડું પાડી ગાલીને બાટલીમાં ભરવું, અને છ પારે ગમે તપારે પાંચી નાંખીને પીવું.

૩૪૭. દારમનું સરખત—એક બે મો હાથાં મથકટી ખાતાં દારમનાં દાણાનો એક કાચનાં વાશલુમાં રથ કાઢાડવો અને તેને ગાલી લેવું, પછે તે રથને જરા ઉકાલવો કે પ તાથ નીકળી જાય. તીપારખાદ બે બાટલી ખાંડનાં શીરામાં નાંખી મેલવી દેવું. (જુ આ સરખતનો શીરો બનાવવાની રીત નમ્બર ૩૬૬) પછે બાટલીમાં ભરવું.

૩૪૮. લીંબુનું સરખત—૧ રતલ ખારીક વોટલી શાકર, ૧ આઉંસ “સીટરીક આસીડ” અને ૨૦ રીપાં લીંબુનું એથનથ લેઈ તરતજ એક બીજામાં ભિકી નાખો, પછે તેને હવા લાગવા દેવી નહી. જ્યારે ગમે તીપારે એક ટંમખર પાંચીમાં બે કે તરણ મ મચા એ બુકીનાં નાંખી ખુબ હીલવીને પીઈ જવું.

૩૪૯. નવી જાતનું સરખત—૫ રતલ લ ખાંડ, ૨ આઉંસ “સીટરીક આસીડ” અને ૧ સીપાલન ઉકલવું પાંચી શાયે મેલવવું. તે થંડું થવા પછે તેમાં ના દ્રાંમ લીંબુનું એથનથ નાખી શારીયે મેલવીને બાટલીમાં ભરવું. આ સરખત પીતી વેલાએ તેના ૨ મ મચા શાયે એક ગલાશ પાંચી લેવું.

૩૫૦. રોફ કુલનું સરખત—૧૧ રજ ન આપલ મથક શર રહને ઊલીઆ વગ ૨ ખુંછને એક વાશલુમાં નાખવાં, તથા તે ગરમ હોય તેટલજ તે ઉપર ના ગયાલન ઉકલવું પાંચી નામવું, જે પછે થંડું થાય તી

માં સુધી ધાંકી રાખવું. તપારખાદ ખાંડ અથવા મધ નાખી પીવામાં લેવું.

૩૫૧. જરદા આલુનું ફીલુવાલું શરખત—છુંડલાં જરદા આલુનો રથ ૧ પેંટ લેઈ ગાલીને તેમાં ના રતલ ખાંડ નાખીને શીરો બનાવવો, પછે તેમાં ૧ આઉંસ “નારતરીક આસીડ” નાખીને તેને બાટલીમાં ભરી મજબુત ખુચ મારવો. એ પછે જ્યારે પીવું હોય તીપારે પોણા તમદેલમાં થંડું પાંચી નાંખી ઉપલા શીરામાંથી ૨ મ મચા ભરીને તેમાં નામવો તથા “કાર્મોનેટ આફ શાડા” ૧ મથકપલ નાખીને હીલવીપાથી જેવું શીલુ મહડે કે પી જવું.

૩૫૨. ટાનીક વાટર—શાદા વાટરની બાટલીને પાંચીથી પોણી ભરી, અને તેમાં “બાઇકાર્મોનેટ આફ શાડા” ના દ્રાંમ તથા ૩ ગરેન “કુઇનાન” નાખવો, તીપારખાદ તેમાં ૨૮ ગરેન “નારતરીક આસીડ” નાખીને બાટલીને તરત ખુચ મારીને તારે કરીને બાંધવી.

૩૫૩. લેમન બારલી વાટર—એક લીંબુ લેઈ તેની છાલની શાયે ૨ આઉંસ શાકરના મોહરા કકડા લેઈ એવી રીતે મથલવા કે જેથી લીંબુનો શુધ્ધ તેમાં આવે. પછે તેનો રસ નીચવી કાઢાડી એ કકડા ઉપર નાખવો, અને ઉપરથી ૨ પેંટ શાદું “બારલી વાટર” નામવું. આ જાતનું વાટર આજરો માંલુચનાં તેમજ શાધારલુ માંલુચનાં વપરાય ને મોટે ધણું સંદેજતદાર અને ચુલુગાર થાઈ પડશે.

૩૫૪. રોડા વાટર બનાવવાની રીત—શાદા વાટરની એક શીયીને પાંચીથી પોણી ભરી. શીયીને બરાબર ખુચ મારીને આવે તેવા આમલથી તપ્પાર કરી રાખવો, પછે તેમાં “બાઇકાર્મોનેટ આફ શાડા” નાખવો, અને તેની ઉપર ૧૦ રી ૧૨ રીપાં “સલફ્યુરીક આસીડ” ના નાખવાં, શીયીને તરત ખુચ મારી તપરથી બાધી લેવી. પછે

શીશી ભરતી વખતે તપાસ રાખવી કે તેમાં શટ અથવા તરલ પડેલી હોય નહીં. બીજું—“આઈકારમોનેટ આશ શોડા” ના દરાંમ, અને “સાઇટરીક આશીડ” ને બદલે ૨૮ ગરેન “તારટરીક” અથવા “સાઇટરીક” આશીડ નાખી બાટલની બુચ મારી તારથી બાંધી મેવી.

૩૫૫. શોડા વાટર પાઝીડર—ને જ તના કાગળો લેવાં (બહુ તથા શુદ્ધ) બહુ રંગના કાગળમાં “આઈકારમોનેટ આશ શોડા” ૩૦ ગરેન નાખીને પડીકું કરવું, અને શુદ્ધ કાગળમાં ૨૫ ગરેન “તારટરીક” અથવા “સાઇટરીક આશીડ” નું પડીકું કરવું. પછે તમદેલમાં પાંછી નાંખી તેમાં બહુ કાગળમાંનો શોડા નાખવો, અને ઉપરથી શુદ્ધ કાગળમાંનું આશીડ નાખીને પી જવું. બીજું—પાંછીથી ભરેલાં અરધાં તમદેલમાં બહુ રંગના કાગળમાંનો શોડા નાખવો અને બીજાં પાંછીથી ભરેલા અરધાં તમદેલમાં શુદ્ધ કાગળમાંનું આશીડ નાખવું. પછે તે બેઉ તમદેલમાંનું પાંછી એક તમદેલમાં કરી નેવું થીણુ ઉપર આવે તેવું જ પીધ જવું.

૩૫૬. લેમોનેડ વાટર—એક શર પાંછીમાં ના રતલ શાકરને પીગલાવો. અને તે ને ચુહલા ઉપર મુકી ધીમી આવે જકાલવું નેવું તે પાંછી ગરમ થાય કે તેમાં ૨ દરાંમ “એશીટીક આશીડ” અને ૪ આઉંચ “તારટરીક આશીડ” જામેરોને એ મેલવણીને થંડું પડવા દેવું. પછે તેને શુષ્ક આપવાને માટે લીંબુના એશનશનાં થોડાં ટીપાં નાખવાં પછે તે મેલવણીનાં ૬ ભાગ કરી એકેકા ભાગ પાંછીથી પાંછી ભરેલી લેમોનેડની શીશીમાં નાખવો અને તેમાં ૩૦ ગરેન “કારમોનેટ આશ શોડા” જામેરી તરત બુચ મારી તાર બાંધી મેવી.

૩૫૭. જીનજર બીર પાઝીડર—હુંડેલી શાકર ૨ દરાંમ, હુંડેલી શુંક ૪ ગરેન, “કારમોનેટ આશ શોડા” ૨૬ ગરેન. એ બ

ધાને શાથે મેલવી બહુ રંગના કાગળનું ૫ ડીકું બાંધો અને એક શુદ્ધ કાગળમાં “તારટરીક એશીડ” ૩૦ ગરેન નાખી પડીકું બાંધવું. પીતી વખતે દરએક પડીકાને દરએક જીંદાં ગજાશમાં અરધું તમબલર પાંછી લેધ દોહાવીને બેઠાને મેલવીને તે હોખ એટલે પી જવું.

૩૫૮. લીંબુ અને દુધનું સરખત—એક કાચનું વાશણુ લેધને તેમાં તાજું ઉકાલેલું દુધ એક પેંટ નાખવું. પછે તેમાં અરધી પેંટ લીંબુનો રસ મેલવો, છેલે જ્યાં થી તે મીયું લાગે તેટલી તેમાં ખાંડ જામેરવી અને ચાલણીથી ગાલી કાઢાડવું. એટલે લીંબુ અને દુધનું સરસ સરખત બનશે.

૩૫૯. રોરી કાચલર—શોળાં બરખનાં કકડા કરીને એક તમબલરમાં એક હંચ ખાલી જગા રહે તીપાં શુધી તે કકડા ભરવા અને તેની અંદર એક માહટા ચમચો ભરી શુદ્ધ ખાંડ અથવા કોઈબી જતનું સરખત રેડવું. પછે તેમાં એક માહટાં લીંબુની છાલ નો ના ભાગ તથા તે લીંબુના રસનાં થોડાંક ટીપાં નાંખવાં. પછે શેરી વાઈનથી ટમબલર ભરીને શધણું દોહાવી ૫ મીનીટ કરવા દેધ શીધા તથા શોળાં ગાથ વેટે અથવા કાચની અથવા રૂપાની બારીક પાટલી નલી વેટે ચુશવું.

૩૬૦. જીન પંચ—અરધાં લીંબુની પીલી છાલ, એક લીંબુનો રસ, જીનદાર નાા પેંટ, પાંછી ૧૧૧૫ પેંટ, શેરીવાઈન એક ગલાશ. એ બધાંને મેલવીને તેમાંથી થોડું થોડું પાવું.

૩૬૧. તી પંચ—ધણીજી ઉકારેલી (આંગ) ચાહે એક બાટલી, અરક (Arrack) અરધી બાટલી, શુદ્ધ ખાંડ ૬ આઉંચ, ૮ લીંબુનો રસ અને ચાર લીંબુની છાલ નાખી બધાંને મેલવીને થોડું થોડું પીવું.

૩૬૨. નારંગીની છાલનું સરખત—ના પેંટ ખાંડનાં શીરામાં ૩ દરાંમ, નારંગી



ની છાલનાં અરકમાં મેલી દેવું. પછે પાંણી માં એમાંથી થોડું તાંપીને પીવું. (જુઓ નંબર ૩૬૬)

૩૬૩. લોંબુની છાલનું રાશ્પત—  
(જુઓ નારંગીની છાલનું રાશ્પત) પણ ના રંગીને બદલે લોંબુની છાલનો અરક લેઈને ઊપજો રીતે બનાવવું.

૩૬૪. લોંબુનું પંચ—તરણ અથવા ચાર લોંબુનો રથ, એક લોંબુની છાલ, ૧૦૦ રતલ ખુરા ખાંડ, ઉકલવું ગરમ પાંણી ૩૦ પેંટ. એ બધાંને કાચના વાશણમાં મેલવીને અરધો કલાક શુધી રેહવા દેવું, પછે તેને બીજા વાશણમાં ગાલી ૧૦૦ પેંટ “બીતર એ લ,” ૧૦૦ પેંટ રંમ, ૧૦૦ પેંટ બરાંડી. (ન હીતો કે ૧૦૦ થી ૨ પેંટ માતર રમ દારૂ નાખ્યો) જો પંચને વધારે મીઠું અથવા જલદ નહીં કરવું હોયતો તેમા ગરમ પાંણી તથા ખાંડ વધારે નાખવી.

૩૬૪. આઈશ પંચ—ચમપેન દારૂ એક ખાટલી “અરક” (Arrack) એક પેંટ, ૭ લોંબુનો રથ, ૩ લોંબુની છાલ, ચૂંદ ખાંડ એક રતલ, શોડા વાટર એક અથવા બે ખાટલી નામી બધાંને મેલવીને આઈશ ખાંધ વાનું શાચમાં નાખી આઈશથી ખાંધવું.

૩૬૫. દુધનું પંચ—૧૮ લોંબુની અ ને ૭ નારંગીની છાલને ૨ ખાટલી રંમ અથવા બરાંડીમાં નાખીને ૨ દીવશ શુધી બો જવી રાખવી. પછે પ્રીથી ૧૦૦ ખાટલી રંમ અથવા બરાંડી નાખે, તથા ૩ ખાટલી ગ રંમ પાંણી, એક ખાટલી લોંબુનો રથ, ખુરા ખાંડ ૪ રતલ, ખમણેલા જમણ ૨ નંગ, અને ઉકાલોને ગરમ કીચડું દુધ ૨ ખાટલી એ સમવાને ચારીપે મેલવી ૨ કલાક રહીને પ્રાણેલનાં કપડાંની કાંચીમાં ગાલી કાઢાડવી.

૩૬૬. રાશ્પતને બારાતે ખાંડના રીંડો બનાવવાની રીત—૧૨ રતલ ખાંડ, ૧૨ પેંટ પાંણી, પેટેલાં એક વાશણમાં એક હાંડાં ની ઘોડી ચૂંદીને ચારીપે કદ ચઢાડવી ખાં

ડ નાખી મેલવીને પાંણી નાંખી ૧૦ કલાક શુધી ઉકાલીને શીરો બનાવવો. એ શીરો થર ખત બનાવામા તથા કોઠાખી જાતનાં વાટર આઈશમાં નાખવામાં આવે છે.

## જેલી તથા જામ.

૩૬૭. ગાજરની જેલી—ગાજરનો ગર એક રતલ, ખાંડ ૧૦૦ રતલ, ૨ લોંબુની ખમણેલી છાલ, લવંગનું એશનથ ૧૦ ચમ ચો. પેટેલાં ગાજરને ગરમ માવા જેવાં થાય તીપાં શુધી ઉકાલીને એક ચાલણીમાં નાખી ગાલી કાઢાડવું. પછે દરએક ગાજરના માવ એ ૧૦૦ રતલ ખુરા ખાંડ ઉમેરીને તેની નર મ જેલી થાય તીપાં શુધી પ્રીથી ઉકાલવું. થંડું થવા પછે લોંબુની છાલ તથા લવંગનો એશનથ નાખવો.

૩૬૮. લીલી દરાખની જેલી—એ ને મોટે છેક પાકેલી નહીં હોય એવી દરાખ લેવી, તેને ચારીપે ઘોઢીને તેમાંનું પાંણી ટીપાવા દઈ દરાખને શુકાવા દેવી. તે પછે તે ને એક મોટાડીની ખરણી અથવા પાટમાં નાખી તે પાટના ગરમ પાંણીના બીજા વાશણ માં મુકી ઉકાલવું. પણ થંબાલવું કે મેલ વાશણમાંનું પાંણી પાટમાં નહીં જાય, જ્યારે દરાખ શતે તીપારે તેને એક પ્રાણેલનાં કપ ડાંની કોઠામાં ખાલી કરવી, અને તેના રથ ને એક જડી રકાખીમાં ટીપાવા દેવો, પણ તે દરાખને દાખવી તથા નીચવવી નહીં. જે વો બધા રથ ટીપાઈ રહે કે તેમાં જેટલી પેંટ રથ હોય તેટલી દરએક પેંટ ૧૦૦ રતલ ચૂંદ ખાંડ તથા એકેક હાંડાંની ચૂંદી કાલવી ને નાખવી, ત્યાર પછે શીરાને બીંધી આંચ ઉપર ઉકાલવા મેલવો, અને જેવો કડરો આવે તેવો જ રીંડોને ચુરલા ઉપરથી ઉતારીને આંચતે રહીને ઉપરની ઊંચી કાઠાડી નાખવી



તેને વહી પાડે અથવા વીથ મીનીટ ઊકાલ  
વા મેલવે, જે પછે તેને જરા પાંણીમાં નાં  
ખી તપાસવા કે જો તે દુખી જાયતો વધારે  
ઊકાલવો નહી, પણ તુરત તમબલરોમાં નામ  
વા અને ઇંગ્રાંની શુદ્ધી લગાડેલું એક કામ  
જ ચોહાતાડીને તે તમબલરોને તડકામાં  
સુકવાં.

૩૨૯. કાલી કરન દરાખની જેલી—  
એક રતલ કરન દરાખ ના પેટ પાણી નાખી  
ને એક વાશલુમાં સુકી ચુકુલા ઉપર ગરમ ક  
રવી, પણ તેને ઊકાલવી નહી. પછે એક ર  
પાંતમાં કાઢાથી અથવા લાકડાંના વેલણથી દરા  
ખને છુંડીને ચાલણીમાં નાખી ખોજ વાશ  
લુમાં નીચવવી. તારખાદ દરએક પેટ દરાખ  
ના રથે એક રતલ ખાંડ નાખીને દશ મી  
નીટ શુધી શરીથી ચુકુલાપર સુકીને ઊકાલવી  
એટલે કરન દરાખની જેલી થશે.

૩૩૦. અનીતાશની જેલી—એક અ  
થવા બે મધીયમ કદના અનીતાશ લેઈ છોલી  
ને પટલી પટલી કાઢરીએ કાપવી, પછે એક  
પાશનમાં સુકી ઉપરથી થોડું ખખરતું પાંણી  
નાખી એક કલાક શુધી તેમાં બીજવી રાખ  
વી, પછે તે રથને જેલીની કોઠલીમાંથી ગા  
લી કાઢાડી એક પેટ રથે એક રતલ ખાંડ  
નાખી શરીથી તે રથને ચુકુલા ઉપર ના કલા  
ક શુધી ઊકાલવી એટલે અનીતાશની જેલી  
થશે.

૩૩૧. આઈશીંગ ગલાશની જેલી—  
૨ આઈસ આઈશીંગ ગલાશને અરધી પેટ  
પાંણીમાં પીગલાવવું. પછે તેને ચુકુલાપર સુ  
કી ઊકાલીને અરધું પાંણી ખાલી નાખી કપ  
ડાંથી ગાલી લેઈ તેમાં ચવાહને વાયતે કોઈ  
ખી જાતને પ્રકરને શીરો અથવા શરખત ના  
ખીને મેલવવું. આ જેલી ઘણી ખરી બધાં  
કામમાં વપરાયછે.

૩૩૨. ફેરીની જેલી—જોઈએ એટલી  
મોહરી કાચી ફેરી લેઈ છોલીને ચીરો કરવી.  
(ગોટલીને કાઢાડી નાખવી) પછે એક વાશલુ

મા નાખી ફેરીની ચીરો ધંકાપ એટલું પાં  
ણી નામવું, અને જ્યાં શુધી નરમ થાય તો  
પા શુધી ઊકાલવું, પછે તે રથને જેલીની કો  
ઠલીમાંથી ગાલી કાઢાડીને દરએક પેટ રથે  
૧૧ રતલ ખાંડનો ભુકો કરી તેમાં નાખીને  
પીગલાવા દેવી. પછે ધીમા ઇંગારના ચુકુલા  
પર સુકીને ઊકાલવી, અને ઉપર છારી આ  
વેકે તે કાઢાડી નાખવી. જારે છારી ઉપર  
આવે નહી અને જેલી નીતરી દેખાય એટ  
લે ચુકુલા ઉપરથી નીચે ઊતારી પાંતમાં (અથુ)  
ગરમ ગરમ ભરીને થંડી પડવા દેવી, અને  
થંડી પડે એટલે મજબુત ધાકલું ધાંકી રાખી  
વાપડવામાં લેવી.

૩૩૩. આલુની જેલી—૨ રતલ શા  
રા આલુ ભોખારા લેઈ તેના થડીયા કાઢાડી  
ને જુદા રાખવા. પછે એક વાશલુમાં આલુ  
નાખી તેમાં ૧૧ ખાટલી પાંણી નાખીને ચુકુ  
લા ઉપર સુકી જ્યાં શુધી અરધી ખાટલી  
પાંણી રહે ત્યાં શુધી ઊકાલવું. પછે તે રથ  
ને જેલીની કોઠલીમાંથી ગાલી કાઢાડી દર એ  
ક પેટ રથે એક રતલ ખાંડ નાખવી. પછે  
આલુમાંથી જુદા કાઢાડેલા થડીયાને કોટલાં  
માંથી બાંછ કાઢાડીને તે બીજાને ખોખરી ક  
રી તેમાં નાખવાં તથા અરધા આઈસ ઓ  
લેલી કડવી બધાંમ નાખી ના કલાક શુધી ચુ  
લાપર મેલીને ઊકાલવું. ઊકાલતી વખતે એ  
મેલવણીને હીલવ હીલવ કરીયા કરવી, તપાર  
ખાદ ચુલાપરથી ઊતારીને પાટમાં ભરી થંડી  
પાડીયા પછે ધાંકવી.

૩૩૪. શરાપખરીની જેલી—રામખખ  
રીને શારીપેઠે ધોહીને એક વાશલુમાં નાખી  
ચુલાપર સુકીને હીલવ હીલવ કરવી. જ્યારે  
કરો આવે એટલે ઉતારી પાડીને ચાલણીથી  
ગાલી લેવું, પછે તે ગાસેલા રથને બીજાં વા  
શલુમાં નાખી, દર એક રતલ જેલમાં મજ  
દ આજાંસ ખાંડ નાખી ચુલાપર ૨૦ મીનીટ  
શુધી રાખવી. થંડું થવા પછે પાટમાં ભરી  
ઉપર ખાંડ ભભરાવી એક ઘણો પાટને જ

ધારા રાખવા, બીજે ઘણાં પાટને ધાકવા. આઠશકરીમ બનાવામાં આઠમે, જેલી કામમાં આવેલ.

૩૭૫. આરંગની (નારંગી) જેલી—જેઠમે એટલી નારંગી લેઈ તેની બાહારની છાલને જરા જરા આપવી નાખીને તેની ચીર કાપવી. પછે દર રતલ નારંગીએ એક આટલી પાંણી નાખી વાથલમાં નાખીને ચુહુલા ઉપર ધીમી અને થંડી આવે ૩ કલાક શુધી ઉકાલવું. પછે તે રથને એક કપડાંની કોઠલીમાંથી બીજાં વાથલમાં ગાલી નાખવા, પણ કોઠલીને ઘણાં નીચવની નહી. તી પારખાદ એક પેટ રથ એક રતલ ખાંડ નાખી શરીથી ૨૦ મીનીટ શુધી ઉકાલવું, એટલે આરંગની જેલી થશે.

૩૭૬. તાપીયોકાની જેલી—થંડાં પાંણીની અંદર થી તરણ વખત તાપીયોકાને શારીયે પોહવા પછે તાળાં પાંણીમાં જરા લીંબુની ઝાલ નાખીને પ થી ૬ કલાક શુધી બીજવી રાખીને ધીમી આંચના ચુહુલા ઉપર મુકીને ઉકાલવું, અને જ્યારે નીતરાં પાંણી જેવી થાય એટલે લીંબુનો રથ, વાધન તથા ખાંડ નાખીને મેલવવું, એ જલદીથી ગાહ થઈ જશે.

૩૭૭. બકરાનાં ખડીયાની જેલી—ચાર નંગ બકરાનાં ખડીયા લેઈ ગરમ કરે તાં પાંણીમાં બેલો તેના બાલને ચાલતી ૭ રીધી આપવી કાઠાડવા, પછે તેની ખડીને ચોડી અંદરથી બીધાં જેવી ચીકણી પદારથને કાઠાડી નાખી, ગરમ પાંણીથી ખડીયાને ઘાલીને શાક કરવા, તીપાર પછે થંડાં પાંણીથી ઘોંટી નાખવું. પછે તે ખડીયાને આપવા કરી એક તપેતીમાં નાખી ૭ આટલી પાંણી નાખીને ધીમી આવે ૬ થી ૭ કલાક શુધી ઉકાલવી, જ્યારે પાંણી બહાનિ ૨ આટલી રહે કે તેને જલ કપડાંથી ગાલી કાઠાડી, ખડીયા કાઠાડી નાખીને થંડાં પડવા મેલવું. પછે બીજાં શાળાં વાથલમાં તે ગાલેલા રથ

ને નાખી તેમાં ૫ ઇંડાંની શેફ્ટી તથા તે પાંચ ઇંડાંનાં કોટલાનો બારીક ભૂંડ કરી શેફ્ટીની થાયે ૬૪ ચહાવીને માખવી, પછે તેમાં એક પેટ "મરીગ વાધન" (અથવા એકબી જતનો ૫૪૬ પડતો વાધન) અને ૩ લાંબુનો રથ નીચવીને નાખવો. જ્યાં શુધી આ એ મેલવણી ઉકલવા માંડે તીધાં શુધી ચમચથી કરીને હીલચ હીલચ કરીમા કરવું, રથ મરજમાં આવે એટલે ખાંડ તથા લીંબુની કાપેલી છાલને નાખી એક પે મીનીટ વધારે ઉકાલવી, ઉકલવા પછે તેને ચુહુલાપરથી ઉતારો થોડી ગરમ રાખની બેઠા તથા આતશ ચુહુલામાંથી બાહાર કાઠાડીને તેની ઉપર રથની તપેલી મુકી શરીથી ૧ કલાક શુધી ખાંડ ખડવા દેવું, પછે આ જેલીને એક શલાનેલનાં કપડાંની કોઠલીમાંથી એક બીજાં વાથલમાં ગાલવી, અને તે ગાલેલા રથને શરીથી તે જ કોઠલીમાંથી ગાલી લેવા. એ પરમાણે તે નીતરાં પાંણી જેવી અને જલકતી દેખાય તી પાંચ શુધી શરી શરીથી ૩ થી ૪ વખત ગાલી નાખવી. છેલ્લે જેલીને જાલડમાં નાખી થંડી પડવા દેવી. જો ગરમીની રત હોયતો મેલવને આઠશમાં મુકતો, એટલે જેલી બંધાઈ જશે. જો જેલીને વધારે ચીકત કરવો હોયતો જેલીના રથમાં વાધન નામતી વખતે ના આઠાંસ "આઠશીંગ ગલાશ" નાખવું. એ તથાપાર કીધેલી જેલીમાં કોઠબી. જતનો મેવાનો રથ નાખ્યોતો ઘણે શારે વાથ આ થશે. જો જેલીને રંગ આપવો હોયતો ગમેતો જરા કેશર અથવા કીરમજ નાખવી, કોઠ કોઠ વખત વાધનને બધે શરી પરાંતરી, જાલ નોખવો જતરેંગો નાખવામાં આવેલ.

૩૭૮. કાલી દરાખની જામ—કરંડ દરાખને શાણ કરી ઉપરથી છણી નાખવી એક કાઠાડી નાખીને તેને એક વાથલમાં ચીધો બચકવી અને દરએક રતલ દરાખે ૧૫ રતલ કુરા ખાંડ નાખી અરધે કલાક શુધી ઉકાલવી, ઉકાલતી વખતે એક લાકડાંનાં બ

નાવેલા ચમચાથી હીલવતા જવું, પછે પાટ માં બરી રાખવી.

૩૭૯. આરાટની નેલી—એક વા ધન ગદાશમાં ગરમ પાણી નાંખીને તેમાં લોંબુની બારીક કાપેલી છાલ તથા તરણુ ચાર છેલેલી બદાંમને ગોખરી કરી નાખવી. પછે તરણુ ચમચા આરાટમાં લોંબુની છાલના પાંચીને ગાલી કાઢાડીને તેમાં નાખવું, પછે તેમાં ૩ ચમચા લોંબુને રસ, એક ચમચો ખરાંતડી અને એક પેટ પાંચી નાંખીને ચુકુલા ઉપર મેલી જ્યાં શુધી તે ઘાહરી થાય ત્યાં શુધી હીલવીયા કરવું, એટલે આરાટની જે લી થાય.

## પરચુટણ બનાવત સંગ્રહ.

૩૮૦. લોહડાંના હુણીઆરને કાટ નહીં ચહુડે એવાં કરવાની રીત—ચરખી અથવા ગીધ ના રતલ, કપૂર ના આગમ, પેનશીતના શીશાને બારીક છુંડેલા ભુકો ૧ ટ્રાંમ, હીરા દખન ૧ ટ્રાંમ. એ બધાંને બારીક વાટી મેલવી નાખીને આતથ ઉપર મુકી એકરથ થાય ત્યાં શુધી ગરમ કરવું, પછે તેમાં પીછી ગાલીને હથીઆર ઉપર લગાડવું, એટલે તેની ઉપર કાટ ચહુડશે નહીં.

૩૮૧. લોહડાંને અથવા ઇસતીલને કાટથી બચાવાની રીત—એક ખાટલી યંડાં પાણીમાં ના રતલ ચુનો બીજવીને રહેવા દેવું. પછે એ પાણીને ઘડવા દેઈ ઉપરથી ની તારી કાઢાડી તેમાં થોડું “આલીવ આઇલ” નાખી મલાઈ જેવું બાહાર કરવું. પછે લોહડાં અથવા ઇસતીલ ઉપર ધમડીને લગાડી કાગલમાં વીટાલીને રહેવા દેવું. છડીઆ અથવા ઇસતીલની બનાવેલી ખીજી સીંગોને

આમે મેલવણી લગાડીયાથી મુદલ કીત ચહુડશે નહીં. કેટલીક સીંગો જે કાગળમાં લપેટાય શકે નહીં એવી હોયતો ઉપલી મેલવણીને જરા વધારે ઘટ કરીને લગાડવી, એટલે કાટ ચહુડશે નહીં.

૩૮૨. તેબલની છરીઆને કાટથી બચાવાની રીત—તેબલની છરીઆ જે વપરાયમાં આવતી નહીં હોયતો, એક લાકડાંનાં બાકશમાં ૮ ઇંચ જાડું ચુલાનું ૫૩ કરીને તેમાં છરીનાં પાંચુને આથી રાખવાં, પણ હાથાને (હેનડલ) ચુનો લાગવા દેવા નહીં. માતર છરીના પાનાનેજ ચુનામાં ગોથવા, નહીં તેકે ચુનો લાગાથી હાથા ખરાબ થઈ જશે. “પોપાનાફ્રાટ” ના વાળાંની લોહડાંની તારની વીટાને ચુનો અંટીયાથી તેપર થાયું શુધી કાટ ચહુડશે નહીં. ઇસતીલના બનાવેલા લોહડાંની સીંગો પર મુકા ચુલાનો બારીક ભુકા અંટી રહેવા દેવું.

૩૮૩. લોહડાંને કીટ નહીં લાગે એવાં કરવાની રીત—જો લોહડાંને “કારેબાને ટ આપ પોટાસ” અથવા “શોડ” ના પાંચીમાં થોડી મીનીટ બોરી રાખીયું હોયતો કીટ ચહુડશે નહીં.

૩૮૪. ઇંડાંનાં કોટલાં ઉપર લેખ કોતરવાની રીત—પીગલાવેલાં મીણનું ૫૩ ઇંચ ઉપર ફરવી લેવું. તીયારબાદ તેને થંડું પડવા દેવું. પછે લેખ કોતરવા હોય કે કાંઈ આકાર પાડવા હોય તે તેના ઉપર (બારીક અનીવાલા હથીઆરથી) એવી રીતે પાડવું કે તેટલી જગાનું મીણ આખવાઈને કોટલાં ના બામ દેખાતો રહે. તીયારબાદ જલદ થ રક્ષામાં ચાર કલાક શુધી તે થંડું ગાલી રાખવું. પછે તેને આકાર કાઢાડીને ટરપીટ તે લ. જગાડી ઇંચ ઉપરનું તમામ મીણ ઘાઈ કાઢાડવું, એટલે તે શાષ થઈ જશે, અને લેખ અથવા આકાર તમે પાડ્યા હશે તે શાષ ચુલી રીતે ઇંડાંનાં કોટલાં ઉપર કોતરાઈ રહેલા તમને માનમ પડશે.

૩૯૫. નેશમીતરથી પાહાડની ઊંચાઈ માપવાની રીત—જેમ આપણે પાહાડ ઉપર ચઢીએ તેમ હજારો જથ્થો કામ થતો જાય છે, પાને હવા પાટલી માલમ પડે છે, અને નેથી નેશમીતરની આંદર જે પારો હાય છે તે નીચે ચરી પડે છે. નેશમીતરની કોવી આવીએતો કે જ્યાં હવા મટ હાય છે (જેમ કે જમીનપર) તે તેમાનો પારો ઉપર ચઢી રહે છે પણ જેમ જેમ તેને પાટલી હવા થઈ ધરીએ તેમ તેના પરમાણુ પરમાણુ તે આશયે આશયે નીચે ઊતરે છે. હવે એ કાપ થ પેમાંનમાં થઈ વીદ્યાનો પાહાડની ઉંચાઈ માપવાની કાઢાડે—તે એ કે જો આપણે ૬૨ મી. ફીટ ચીપા ઉપર ચઢીએતો નેશમીતરની માફનો પારો એક ઇંચનાં ક્ષમાં બાંધી ઉપર નીચે ધલી પડશે, ત્યારે હવે જો પારો દોઢ ઇંચ ઊતરીએ હાયતો એમ થ મળવું કે આપણે ૧૫૦૦) ફીટ ઊંચા આવીયા હીએ, હયાને તે માહાડ ૧૫૦૦) ફીટ ઊંચાઈમાં છે.

૩૯૬. ખીર કાઢમાં ખતાશ ઊતરે ન થાય તેને અટકાવાનો ઊપાય—ખીર નામનો ઇંચરેણ ઘર ધણે ખરો તાજો વ પડાય છે, અને જો ધણું દીવચવેર રહે છેતો તે સરકાના જેવો થાય છે. હાવી રીતે ખીરમાં ખતાશ ઉતપણુ થાય તેને અટકાવાને તે ખીરમાં જો થોડા “કાર્બોનેટ આફ શોડ” ભેળીએ હાયતો, ખીર પાછો શુધરે છે. પણ એ ટકુ કે ઇંચર મળવું આ પરમાણુ “કાર્બો” ભેળીયા પછે તેને તરત વાપડવો જોઈએ, નહીં તો તે અશ્વત્થનાં કરતાં વધારે ખગરો જાય.

૩૯૭. આદેની કીતમીમાં યુવાને વી ખંધાની ફેરડીને અટકાવાનો ઊપાય—કીટમીમાં હમેશાં પ્રય માહબીનું (એક ઇંચરેણ) એક સાથે “કાર્બો” નાખી મળવું, નેથી કીટમીમાં યુવાનું પડ ખંધાએ નહીં.

૩૯૮. ખીસોરની ખાતલીમાંથી કાચમા ચપતે ખુચ થીસો કરવાની કળા—ચપત ઘણ મવલા ખુચની આશપાશ જરા શાલીડના તેલને પીંછે કરી લમાડવું, અને કુરથી તે ખાતલીને આતશમાં તાપ દેખાડે એટલે ગરમીથી તેલ ખુચ અને ચીસીની વચેનાં સાધામાંથી પેચ થઈ જાય. ત્યારે તે ખાતલી અથવા દીકાદર ગરમ થાય તાહારે એક લાકડાંનાં નાહાના કટકાથી અથવા હલકા રજાને કપડાંથી મજબુત વીટાલીને તે ખુચની આશપાશ આશયે આશયે ૪૨૫° થોડવું અથવા ખુચને હાથે કરો હોંઘવી જોવું, જો નહીં નીકસેતો ફરીથી ઉપર પરમાણુ તેલ લમાડી આતશ આગલ ધરીને ખુચને હોંઘવવું, એમ કીટાથી તરત ખુચ નીકસે. ખીસું—ખાતલીને ગરમ પાંણીમાં દોઢાં શુધી ખાલી રાખી પા પછે ઉપલી રીત પરમાણુ ખુચને થોડી ને કાહાડવું. તરીકું—શલાનેલનાં કપડાંમાંથી એક લાંબી ચીપ કાહાડી તેને ઉકલતાં પાંણીમાં ખોરી ખાતલીની દોકની આશપાશ વીટાલીને ઝડપમાં આગલ તથા પાછલ ફેરવ ફેરવ કરવી કે નેથી ખાતલીની દોક ગરમ થાય. પછે ખુચને હોંઘવીને કાહાડવો.

૩૯૯. ખગડેલી છરી શાફ કરવાની શીટથી શરશ રીત—એક કાણુ પોટેટો લઈ તેના ૨ કટકા કરવા તેમાંનો એક કટકો છરી થયનારા ઇંચરેણનાં જે ખારીક ભુકી વાપડે છે તેમાં શારીરિક ખાલવા અને તેની ઉપર છરીનું થોડું ખુચ થયવું.

૪૦૦. શાકાં કાગળને ચામડાંના ફાગળની માફક મજબુત કરવાની રીત—૨ બ મ થનપકનો તેજાબ અને એક ભાગ પાણી એ ખેતી થેલમાંથી જો એક શાફ ફાગળ જળદીથી ખાલી કાહાડી તેને આથ પાંણીથી જીવાતને ખાઈ જાયવું હાયતો કેહવુંકે તે ચામડાંનાં ફાગળ જેવું મજબુત થાય. પણ મિત્ર તેજાબમાં પાણીમાં તેને ઘેલની વખતે તથા તેને ખીજાં શાક પાણીમાં ઘેલી

વખતે ઘણીજ ઊતાવલ કરવી જોઈએ, એ મ કીધારી કાગળના ખારીક શુદ્ધિમાં એક ખીજા શાયે વધારે મજબુતીથી મલી જાવડા અને કાગળને તેથી કરીને વધારે જોર આપે. ખીજું—કાગળને મજબુત કરવાને વાસતે અજાપ્ય જેવી આંખે રીતછે—શકુદ શાખુનાં એક કટકાને પાંણીમાં ઊકાલી જેવી કણું પાંણી યાપ તેને એક પીંછોએ કરીને કાગળના એક કટકા ઉપર લગાદવું. અને તે શુદ્ધિપાયાદ તેની ઉપર કટકોના પાંણીનો એક હાથ મારવો જેથી તે કાગળ સાંમઘાનાં જેવું મજબુત થાય. એ રીતથી શાહી ચુશી લેવાના કાગળો પણ એટલાં મજબુત થાય. કે પછે તેઓ પોતાનું કાંમ મુતલગ બજાવતા નથી શાખુના પાંણીને ખરે જો ઇંદાની શકુદી વાપરી હોયતો તે પણ ચાલશે.

૩૯૧. કાગલ ખીડવાની રીત રીત—કાગળને શુદ્ધિથી અથવા શરશથી બંધ કરીપાના કરતાં ઇંદાની શકુદીએ ખીડીયું હોયતો તે કદી પણ ઊગેઘાઈ શકવાનું નથી, તે એટલુંતો ગોઠાડી જાવડે કે ગરમ વરાલથી પણ તે ઊખદનું નથી, એટલુંજ નહીં પણ આર તે વધારે જોશથી વલગી મેશે.

૩૯૨. ખતીમાંથી ધુમાડો નીકળતો હોય તેને અતકાવાનો ઊપાય—ખતીના કાકાને જલદ શરકામાં ખોલીને શુકવ્યાં. પછે તેને વાપદ્યામાં લેવું.

૩૯૩. વાદલાંને (ઈસપંજ) શાકુ કરવાની રીત—અગમ યાવલાં વાદલાંને થંદી છાશમાં એક કલાકથી વધારે ભોજવી રાખવા પછે તેને શોહાળાં પાંણીથી ધોઈ નાખવું.

૩૯૪. ચરખીને શકુદ કરવાની રીત—ચરખીને તાવીને તેમાં જરા “નાઇટરીક આસીદ” અથવા “સલ્ફ્યુરીક આસીદ” નાખવી.

૩૯૫. શુનાનો ઢાંપ બનાવવાની રીત—૨ ભાગ ચુનું, ૧૨ ભાગ ચુનું અને ૪

ભાગ તરાંબુ. એ બધાને એકઠી કરીને ગાલવી.

૩૯૬. હુનરથી આઈરા બનાવવાની રીત—એક પથરના ખાટલામાં એક ગીપાલ ન ઝરાનું પાણી ગરમ કરીને ભરવું. (જોહંદ શુધી ભરવું નહીં) પછે તેમાં ૨ આઉંસ “નાઇટરી” (શુરે ખાર) નાખી મજબુત બુચ મારીને પાંણીનાં ઊંદા કુતમાં તે ખાટલીને બાંધીને મુકી રાખવી, ૩ અથવા ૪ કલાકમાં ખાટલીમાંનું પાંણી બંધાઈ જશે. જો ખાટલીને થોડો વખત પાંણીની ઉપર તથા થોડો વખત પાંણીની અંદર એમ બાહાર કાઢાડી મેલ કરીયા કીધી હોયતો જલદીથી પાંણી બંધાશે. પણ ખાટલીમાંનું બંધાપણું આઘશ ખાટલીને ભાંજીઆ શીવાય બાહાર નીકળશે નહીં. એક ખાટલી પાંણીએ અરવો આઉંસ શુરેખાર નાખવો.

૩૯૭. રાંજેમરમરના (મારખલ) પથરને શાકુ કરવાની રીત—શોદા ૨ ભાગ “પીયુમીક ઇસતોન” (એક જાતનો નરમ પથર) એક ભાગ, ચાકનો ખારીક કોચિલા ભુડો એક ભાગ, એ બધાને ચાલણાથી ચાલી કાઢાઈ પાંણીનાં મી લાહી જેવું કરવું. પછે પથરની ઉપર એ મેલવણી શારાપેઠે ઘસઘસે લગાદવી, એટલે ઘાઘ પડેલા હશે તેખી નીકળી જશે. પછે શાખુ અને પાંણીથી પથરાને ધોઈ નાખવા એટલે નવા પથર જેવો થાય.

૩૯૮. શીકા ઊપરથી નકલ લેવાની રીત—આઈશીંગ ગલાશ ગણું” (આઈશીંગ ગલાશના બનાવેલા શરશને ખરાંડીમાં પીગલાવીને શીકા અથવા આંદની ચપાટી ધંકાય તેમ તેની ઉપર ખાટલું રેડવું, અને તે શુદ્ધિને કણુ યાપ તીપા શુધી એક અથવા બે દીવશ એમનું એમ રેહવા દેવું, પછે તેને કાઢાડીને જોશતો તેની ઉપર શીકાનો ખસામર ડાપવા હોય જણાય. (જુઓ “આઈશીંગ ગલાશ ગણું” (શરશ) બનાવવાની રીત નાં ૪૦૭)

૩૮૮. હાથીદાંત જીપર અક્ષર અથવા ચીતર કોતરવાની રીત—મીલુને તાવીને હાથીદાંત જીપર તેનું પડ કરવું. અથવા આખે મેલવણી ખનાવી હાથીદાંત જીપર લગાડવી. “આસ્ફાલ્ટી” (Asphaltite) ૨ આજીંસ, શુદ્ધ રાજમ ૧ આજીંસ, શુદ્ધ મીલુ અરધા આજીંસ. એ શુધ્ધાને તાવીને મેલવવું, પછે હાથીદાંત જીપર લગાડીને જેવો જાતનો સેખ અથવા ચીતર કાઢાડવા હોય તે હવા અનીવાલા લોખંડના હથીઆરથી હાથીદાંતની ચપાટી દેખાપ તેમ કોતરવા, તપાસવા દ “શલકુરીક” અથવા “મીપુરીક આશીડ” નામીને થોડાવાર રેહેવા દવું. પછે તે મીલુને તરવીટનથી ઘાહી નાખાશે તો હાથીદાંત જીપર સેખ કોતરેલા માલમ પડશે.

૪૦૦. કાચના વારાણને શાફૂ કરવાની રીત—કાચના વાથણને યંડાં પાંણીમાં નોલોને કોલસાના ખારીક બુકાથી માજવાં, એટલે ચાક ચલકતાં થાશે. યંડાં પાંણીને બદલે ગરમ પાંણીથી માજવાં નહી, કેમકે ગરમ પાંણીથી વાપાથી કાચ માજો પડી જાય છે.

૪૦૧ ધાતુ જીપર અક્ષર કોતરવાની રીત—મીલુને તાવીને તેનું પડ જે ધાતુ જીપર કોતરવું હોય તે જીપર લગાડવું. પછે તે મીલુમાંથી છેક ધાતુની ચપાટી શુધ્ધ અક્ષરો કોતરવા, તપાસવા તેની જીપર “નાઇટ્રીક આશીડ” રેડી નજીક ૦૧ અથવા ૦૧ કલાક શુધ્ધી રાખી તેની જીપર પાણી રેડી ઘાહી નાખવું. પછે મીલુ કાઢાડી નાખીયામાં કોતરેલા અક્ષરો માલમ પડશે.

૪૦૨. માલુશના ચેહરા જીપરથી પલાસર આફ પારીશના (ફારાત) શાચી લેવાની રીત—જે માલુશના ચેહરાનો “પલાસર આફ પારીશ” થી આધાર લેવું હોય તેહવા માલુશ મદા શુધ્ધ, અને માથાના ખાલને પ્રજવાડે માંધવા, તથા નાખના મેજ નચ કોસમાં કાગળની પાટની જે તલીઆ કરી, તે ને મેજ છેડા ખુલા રાખીને આથવા, કે જે

થી તે માલુશ પોતાનો ચાચ અથવા દમ તે તલીમાંથી લેઇ શકે. પછે ચેહરા જીપર પ્રજવાડે બધે તેલ લગાડવું, અને “પલાસર આફ પેરીશને પાંણીમાં મેલવી ચેહરા જીપર ના ખાચ નહું” પડ થાપ એટલું બધે રેડવું, પણ એ પલાસર રેડીયાની અગાઉ આખને બીધ કરી રાખવી. થોડી મીનીટ પછે પલાસર ને ચેહરા પરથી કાઢાડવું. એટલે “મેલડ” (શંચો) તથાપાર થાશે. પછે તે માલડમાં જ પડી રીત પરજાણે “પલાસર આફ પારીશ” કે રેડીને કાઢાડશે તો પેલા માલુશના ચેહરાનો ખરાખર આકાર દેખાશે.

૪૦૩. મરધીને થોડા વખતમાં ચરખ દાર કરવાની રીત—ધઉના ધુલાં અથવા જુથામાં થોડી ચરખીનો ખારીક ખીમા કરી તેમાં ભિલી મરધીને થોડા દીવથ ખવડાવવું. પીલાંને એક પખવાડમાં શુધ્ધી ખવડાવવું. તથા તરકીને એજ રીતે એક માથ શુધ્ધી ખવડાવવું. બીજું—રાધવાના ચોખાના દરેલા આતાને દુધમાં ઉકાલીને મલાઇ જેવો ઘટ રવો, અને તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને મરધાં એને દીવથમાં થોડે થોડે વારે ખવરાવવો. પણ એકદમ એકજ વખતે ખવડાવી દેવો નહી, એથી મરધી થોડા વખતમાં ચરખદાર થશે, પણ મરધીના આધામાં ખતાચ આવે નહી તેની ચંબાલ રાખવી, કારણ કે ખાચથી ચરખી તવાઈ જાય છે.

૪૦૪. પાંણી રાવજી ખનાવાની રોહલી રીત—૪ ગયાલન પાંણીમાં એક “ટીકમ પુન” ભરાંને પ્રજીનો ખારીક બુકા બભરાવી ને દોહવી નાખવું, થોડા કલાક પછે કચરો નીચે ભેજી જાય અને પાંણી શાળું તથા, મરાના પાણીના જેવું તાજું થશે.

૪૦૫. વાશી પાંજીને તાજું કરવાની રીત—જે પાંજી વાશી થાપાં હોય, તેવાં પાંજીને પાછાં આધા લાપક કરવા ચાક પાણીમાં ભીજવવાં, પછે તેને ભડીમાં મુકવાં, જે



થી પાંડુને બીજવેલું પાંડુ વરાલ રૂપે ઊડી જઈને પાછાં આધા બાપક થયું.

૪૦૬. લાંબીયાં વલગાવેલા કાચને બારીનાં ચોકતાંમાંથી કાઢાડવાની રીત—અમેરીકન ધોટાચ ૩ ભાગ, શુદ્ધ કધી ચુનો એક ભાગ. એ બેકને મેલવી લાકડીથી કરી ને લગાડવું, અને ૨૪ કલાક શુધી રહેવા દે. શાંતો કાચને વલગાવેલી લાંબી શેલેલાકથી કપડે મિત્રી નરમ થાય. બીજી—ચક્રથી ચરચ અને શેલેલી રીત એકે કે—લાંબીની ઉપર “ફાઈટ શાપ” લગાડવો, એટલે થોડા કલાકમાં ગમે તેટલી લાંબી કાલુ હોતો નરમ થશે અને છરીથી કરો કાચને કથુંબી નુકસાન કરીયા વગર નીકળી ચકશે.

૪૦૭. આઈરીશ ગલાશ મહુ (સર ૨) બનાવાની રીત—એક આઠાસ આઈર્લેન્ડ ગલાશને એક ચીશીમાં નાખીને છતાં દારૂ અથવા “ઇસપીરીટ આફ વાઇન” ના આતશની આગલ પીગલાવવી, પણ ઇસપીરીટ ચક્રગી ઊંઠે નહીં તેની ચંબાલ રાખવી. (એ વાશલુને આતશ ઉપર મુકવું નહીં) અને ઘી શીમાં બરવું. જરૂર બાગેલા કાચને વલગાવવા કુપ તપાસે એ ચીશીને મરમ પાંડુમાં મુકી ને ચરચને તાવવો પછે પીંડીથી કરી બાગેલા કટકા ઉપર એ ચરચ ચોપડીને વલગાવવા.

૪૦૮. ફ્રેન્ચોગરાફની શાખી વલગાવા માં ગુંદર—શાંત કાગલ ઉપર ચીચના અથવા ફ્રેન્ચોગરાફની ચખોતાં કાગલો વલગાવવાં હોયતો ૨ ભાગ બાવલનાં ગુંદરમાં એક ભાગ રાત્રી આંડ નાખી થોડું પાંડુ નાંખી મલાલી જેવું થટ કરીને લગાડવું. બીજી—ઈંદ્રની મુદીથી ચખીનાં કાગલો વલગાવવા.

૪૦૯. રમવાના પાંડુનાં (કારક) શાકુ કરવાની રીત—રમવાના પાંડુ જલદીથી મેલાં થઈ જાય, તેટલાં પાંડુને ચાપ કરવા ને આગે રીત થણી શેલેલ, પણ એથી પાંડુ ઉપર પડેલા દાખ નીકળી ચકવાના નથી. મેલા થયેલાં પાંડુને શાંતો પ્રલાનેલનો કટકો

અને તાળાં માખકુથી ઘાળાં થાય તમા શુધી નુકસાન. પછે તે પાંડુની અલગના જેવી જથ્દા લાવવાને વાચતે થોડા શુદ્ધ થઈને આ તો અને પ્રલાનેલનાં કપડેએ કરી નુકસાન, તમા રખાઈ આલતી કાતર મેલને પાંડુની અસખ થઈ મપની કારને આરે બાળુથી ચરખી કાટ રી કાઢાવી એટલે પાંડુનો થટ નવા જેવો થાય.

૪૧૦. કીક જાતનાં આંમડાંનાં હાથ નાં માલને પાંડુવાની શરશ રીત—એક વાચલુમાં થોડું તાળું દુધ નામવું, તમા બ રાંચન શાપ (શાલુ) અને એક ચૂરૂદ તુવાલ અથવા કપડું ઘેવો, પેટનાં તુવાલ અથવા કપડાંની તરલુ આર ધરી કરવી, તે કપડાંની ધરી ઉપર માલને મરખાં મુકી, પ્રલાનેલનાં કટકાને દુધમાં મારીને બીજવેલા, અને તે બીજવેલા કટકા ઉપર શારીપેંટ શાલુ ચોલવો તારખાઈ માલને દાને હાથે ધરીને ઉપરેરથી માલનાં આગલાં શુધી પેલાં દુધ અને શાલુના બીજવેલા પ્રલાનેલના કટકાએ કરી શારીપેંટ લગાડવું. જો માલ પીલાં રંગનાં દેખાય અથવા રંગોન માલ નાખ્યાં કાલા રંગનાં દેખાય તોમાં શુધી ઉપલી રીત પરમાણુ દુધ અને શાલુથી માલને પાંડુનાં. પછે તે ને વખાતાં કરવાં, એથી જુનાં માલ નખાં નાં જેવાં દેખાશે એટલું જ નહીં પણ તે નરમ શુવાલાં અને ચલકતાં થાય.

૪૧૧. કીકનાં બનાવેલાં કુરૂંચ માલને શાકુ કરવાની રીત—માલને હાથ માં પેટડીને જેમ આપણે આપણા હાથ માં તા હાથે તેમ માલ તાલ ચાપ થાય તમા શુધી “ઇસપીરીટ આફ તરપીટનથી પેલવાં. પછે મરમ જગાપર અથવા જાંઘથી હાથે શારીપેંટ આલગવ થતો હાથ તાંદાં તાંદાં મેલાં, જેથી તરપીટનનો વાચ નીકળી જાય.

૪૧૨. બીલોરની કીકાદરને શાકુ કરવાની રીત—કાચની કીકાદરનાં “પેરક વાઈન” ના દાખ પડેલા હોયતો તેમાં થોડું



“પરમ આશ” (એક ભત્રીજા પાસે) અને મરમ પાંચી તથા શુભ મુને એક અથવા બે અથવા બારીને નાખયો. પછે દોકાદરને ખુબ હાલવીને પોહવી, જેથી દાખ તરતજ જતા રહેશે. બીજું—ખરાબ પેર (કામ જ) નાં દોકાદરમાં ભપ એટલા નાખ્યા કદા તથા ચાણના પલુ નાખ્યા કદા કાપીને નાખ્યા, પછે તેમાં શુભરૂં થોડું પાંચી નાંખી ઉપરથી જરા “પરમ આશ” નાખીને દોકાદર અથવા બીજારની ખાટલીને ચારીપો પોહવી. જો દોકાદરના ચીરા અથવા ધમરામાં દાખ પડીયા હોયતો એક નેટરનાં નાખ્યા કદાને છેડે વાણુ (ધમપજ) નો કદા બાંધીને દોકાદરના ધમરા અથવા ચીરા ઉપર નુકડું; જાર દોકાદર પોહવાધને ચાષ યાપ એટલે તેને ઉધી વાલાંને શુકવવો. તરીકું—દોકાદરને પોહીને તેમાં ચાષ ખરાબ પેર (કામજ) ના કદાને ચલગાવીને તેમાં નાખ્યા, પછે તેને તરત ખુબ મારયો, જાર દોકાદરમાંથી નીકળતો કુરાડો બાંધ યાપ એટલે ખુબ કાહાડી નાખી શાળાં પાંચીથી પોહી નાખવી. પલુ જો ખાટલી ખરાબ થઈ હોયતો જાંહાં શુધી દાખ નીકલે તાંહાં શુધી ઉભી રીત પરમાણે કાગલ ચલગાવીને પોહી નાખવી.

૪૧૩. કામ ઉપર અક્ષર અથવા ચીત્ર પાડવાની કળા—કામને ચાષ કરી મધમાખના મીલુને તાવીને તેની ઉપર મરજુ મીલુનું પડ કરવું. પછે જે ચીતર અથવા નાથ તથા નક્ષત્રી કોતરવી હોય તેને શુભાચી કામની ચપાટી જેવાય તેમ મીલુને કોતરી કાઢવું. તારખાદ કામની ચારે કોરપર મીલુની પાલ ખાંધરી, કે જેથી કામની પર પોહી પદારથ કામ ઉપર નાખી હોય તે ખાટુર પોલાઈ નહીં ભપ, પછે તેને ઉપર ૧ હુએટ આશ લાઇમ” અથવા “રમીટ હુએટ” ની ખાટી મેડા જેવી જુડી કાપીને હાંધવી, અને જુડી હુએટ એકનું “ચાષપુરિ”

આવીડ” નાખવી. જરાક કામ શુધી રાખી તે એ મેલવણી કાહાડી નાખવી. પછે કામને જરવીટન તેમથી પોહીને ચાષ કરવો. એટલે જે ચીતર અથવા અક્ષર મીલુમાંથી કોતરેલા હોય તે ઉપર પડેલા જાણાય અને જે ઉપર મીલુ પાંચાપલું રહેલું હોય તેટલા ભાગ કોતરેલા વચરને રહેશે.

૪૧૪. કીરમજમાંથી “કારમાઈન” કાઢતો રંગ બનાવાની રીત—૧૯ આઠ સ કીરમજને ૧૯ સમ પાંચીમાં નાખીને ખુબ જાકામવી, (એક આઠાંસ કીરમજે એક ૨ તલ પાણી મેલુ) અને તેમાં “કીરમ આશ તારતર” એક આઠાંસ નાખયો. પછે તરત તેમાં ૧૧ આઠાંસ કદાડી ઉપરની ચલગાને એક બે ચીનીડ વધારે જાકામીને ચુકુલા જા પરથી ઉતારવું, પછે ચીનીના વાચકમાં નાખીને ચાલી કાહાડી એક હાથએડી જમા ઉપર કુકડું, એટલે રંગ નોંચે થડો જશે. તારખાદ પાંચીને નીતારી કાહાડી પેલા કદા રંગ ને જાએલ વાની જમા ઉપર શુકવા મેલવું.

૪૧૫. મખમલના બેરી મપડા રંગમાંને પાછા કોપર કરવાની રીત—અથત રી કરવાજ સાહજને ધણું મરમ કરીને તેની ઉપર પાંચીથી બીજવેલું કપડું પાકવું, પછે જે મખમલના રંગમાં મેલી ચલમાં હોય તે કા વાચને તેની ઉપર જમા જાએથી તાણી ને થરવો, એટલે મરમ સાહજને બીજવેલું કપડું જાચાથી જે ખાટી વરાલ નીકળશે તે થી મેલી મપડાં રંગમાં પાછાં જામાં થશે. બીજું—કદરતાં મરમ પાંચીની વરાલ ઉપર મખમલનું અવલું પડ કરવું એટલે વરાલ જાચાથી રંગમાં પાછાં જામાં થશે.

૪૧૬. કામની કોતર કોપરથી દાખ કાહાડવાનો રીત—કામની કોર, તેવીએક અથવા ખાટીના હોય. વગેરે ઉપર દાખ પડી પાંચ હોય તો તેની અથવા જાકાં પાંચી જાચ વ મરમ કીરમ “કામીટી આશ વાઇત” ખમડેલા જામપર જમાડયો. કોર અને તેથી

આ જો રેશમી કપડાં ઉપર બરેલી હોય અથવા તેમાં ઉનનું બહારનું વાપડવું હોયતો તેની ચોનાત કરવી નહીં. ઉન અથવા રેશમ નો રંગ “ઘસપીરીટ આશ વાષન” લાગવા છતાં જેહવાને તેહવો રેહયે.

૪૧૭. ધામરનો રસાનાની પગતીઆ પનાવાની રીત—માઘ રસાનાની બાજુપર માણુશોને આલવાની પગટીઆ તથા પેરના અથવા વારીના આટલાની બાહુરની જમીન ને ધામરની બનાવવી હોય—તે જગાને પેઢે લાં શાષ કરી આડા બમોમીયાને ઝોડી કાઢાડીને શરખી કરવાં. પછે તેની ઉપર ધાંમ નાં તારનું પડ કરી તેની ઉપર ઘોડી રેતો અથવા કોલશાની બારીક જુકી પાંચરવી, અને સુ કાપા પછે પાછું ધામરના તારનું પડ ફરીને ૪ રીંધો ઉપર રેતી અથવા કોલશાની જુકી પાંચ રવી. એવી રીતે ધાંમર તથા રેતીના ચાર સ રખાં પડ કરવાં, પણ દરએક પડ કરતી વખતે તેની ઉપર પચરનું નાહાલું રોલ અથવા પાટીઆનો ચપાટ કટકો તેના ઉપર ફરવીયા કરવો કે જેથી તે શુકાઈ રહેવા પછે રસતો શરખો તેમજ સજાઈદાર અને આલવાને ચપલ પડશે તથા ઘણા વરસ શુધી એમને એમ રેહયે.

૪૧૮. ઘડીયાલમાં ચુકવાનું તેલ બનાવાની રીત—કાચની નાંધલી શીશીમાં આલીય તેલ નામીને તેમાં શીશાંના પતરાંની એક પટલી ચીપ નાખવી. પછે તે શીશાંને બારી આગલ શરજના કીરણમાં. (તડકાંમાં) જાંઠાં શુધી તેલમાંથી બંધાઈ જાય એવી ચોજ નીચે થડી રહે તોપાં શુધી બે ચાર દાહાડા રેહવા દેવી, એટલે તેલ શાષ થશે. પછે તેને ગાલી કાઢાડી ઘડીઆલમાં ચુકવોતો કદી પણ બંધાઈ જશે નહીં.

૪૧૯. શુનેરી જીવતી માછલીનો રાંભાલ કેમ લેવી—આપણે પેરમાં કાચની હાંડીમાં અથવા બોળાં વાશણમાં શુનેરી જીવતી માછલીને ગાખવી હોયતો તાજાં મહરાના

પાંછીમાં રાખવી અને તે પાંછીને માછલીની કંખીઆ પરમાણે નામવું. જો ઘણી માછલી હોયતો માહલ વાશણમાં નાખવી, પણ પાંછીને દરરોજ બદલવું નહીં. જો એક નાંધલાં વાશણમાં બે માછલી હોયતો દર ૧૫ દાહાડે પાંછી બદલવું. માછલીની કંખીઆ પરમાણે પાંછી બદલવું, જો તેઓને કંઠબ આરાક આપવો હોયતો પાંઉની જીણી જીણુ કર્યા કરીને અઠવાડીયાંમાં એક અથવા બે વાર ઘોડી ઘોડી નાખવી પણ રોજ નાખવ નહીં.

૪૨૦. જુટ અથવા જોડાને પાંછી નહીં લાગે એવાં બનાવાની રીત—“લીન શીડ આઈલ” (અલશીનું તેલ) એક પેંટ, બકરાંની ચરખી ૮ આજાંસ, મધમાખનું મીણુ છ આજાંસ, રાલ એક આજાંસ. એ બધાંને એક વાશણમાં તાવીને મેલવવું, પછે જુટ અથવા જોડા ઉપર પીછીથી લગાડવું.

૪૨૧. ચાંદ અથવા શીકાની ધંધક થી નકલ લેવાની રીત—ધંધકને તાવીને પાંછીમાં નાખવી એટલે તરમ મીણુના જેવી થશે. પછે ચાંદ અથવા શીલ તથા શીકાની નકલ લેવી હોયતો તે ઉપર ધંધકને દાખવી એટલે બરાબર છાપ નીકલશે.

૪૨૨. હોતને લગાડવાની રાફેદલાહી (લીપશાલવ)—બધાંમનું તેલ એક આજાંસ, “સપરમેશટી” (મગરના બેજાંમાંથી કાઢાડેલું તેલ) ૦૧ આજાંસ, તાવેલી ચરખી ૦૧ દરાંમ, જો રંગીન કરવું હોયતો જરા કીરમજ નાખવી. એ બધાંને ચુકુલા ઉપર મુકી ને તાવવું, પછે ચુકુલા ઉપરથી ઉતારીને “ટીકચર આશ કેપરીઅમ” તરણુ અથવા ચાર ટીપાં નાંખ્યાં બરે એ મેલજણી નજ દીઠે થડી થવા આવે તોપારે તેમાં “આઈલ આશ રોહીએઅમ” ના ૫ અથવા ૬ ટીપાં નાંખ્યાં.

૪૨૩. હોતને લગાડવાની ગોલાખી લાહી (રોલ લીપશાલવ)—“આલકાનેટ ૩

૮" એક આઠાંસ, "આલીવ આલીવ" આર આઠાંસ. એ બધાને ધીમી આંધે ઇંગારપર તાવવું, ત્યાર પછે તેમાં ૧૬ આઠાંસ બકરા ની ચરખી તથા ૮ આઠાંસ ડુકરની ચરખી નાખી તાવવું, પછે ગાલી લેધને જાપારે થ' ડું પડે એટલે તેમાં ૩ આઠાંસ ગોલાખ તથા ૩ દીપાં અતરનાં નાખીને મેલવવું.

૪૨૪. આલાખાશતરની બનાવેલી ચીજોને શાક્ર કરવાની રીત—“આલાખા શટર” (શંખેરમરના જેવોજ પણ તેથી યો ચો પથર) ના બનાવેલા પથરની ચીજો ધણું શુધી રહેઆથી પીકા રંગની થઈ જાયછે અથવા ધુમાડો, ધુલ, અને એવીજ બીજી ચીજોથી ખરાબ થઈ ગઈ હોયતો—તેને શાક્ર અને પાંણીથી પેહલા ધોઈવી. પછે શોળાં પાંણીથી ધોઈ નાખવું. જો તેની ઉપર ચીકાશ દાઢ પડ્યો હોયતો અખરક (Talc) ની ભુકીથી શાક્ર કરવું અથવા તરવીટન તેજ લગાડવું.

૪૨૫. શીંગડાંને નરમ કરવાની રીત—શીંગડાંને ગમે તેવા અકારમાં નરમ કરવા હોયતો—એક રતલ લાકડાંની રાખ અને ૨ રતલ ક્લીચુલુાંને ૧૧ બાટલી પાંણીમાં નાખી ઉકાલવું. જરે તે પાંણુનો બર્જાને ગાઠ બાગ રહે કે તેમાં એક પીછને બોલી કાઢાડવું. જો પીછને તેમાંથી કાઢાડતી વખતે તેના પીછાં નીકલી બળતો પ્રીથી થોડી મીનીટ તે મીથ ને ઉકાલવું. તારબાદ એ પાંણીને ડડવા દેધને માલી કાઢાડવું અને તેમાં શીંગડાંના કટકાઓ ને તરણુ દાહડા શુધી બોલી રાખવાં પછે હાથપર તેજ લગાડીને તે શીંગડાંનાં કટકાઓ ને દાખી મશકીને માવા જેવો બનાવવો. પછે જે આકારમાં બનાવવા હોય, તેહવા “મોલડ” માં (બીયામાં) નાખીને બનાવવાં. જેથી તેહવા આકારના મોલડ હશે તેહવા આકાર બનશે.

૪૨૬. બાલ હોરવાના બરશને શાક્ર કરવાની રીત—બાલ હોરવાના બરશમાં

જે મેલ એકથો થઈ રહેયો હોય તેને શાક્ર ! રવાને શાક્ર અને ગરમ પાંણીથી બરશને ધો પછે પણ એ રીત બુલ બરેલીછે, કેમકે શાક્રમાં એક જાતનો ખાર આવેઆથી બરશને નરમ કરી નાજેછે, જેથી બરશ થોડા વખતમાં નકામું થઈ પડેછે, તેથી બરશને શાક્ર કરવું હોયતો થ'ડાં પાણીની રકાખીમાડાપટખાર (“શોડા”) પીગલાવી તેના બરશના માતર બાલ બોળાંપ તેમ મોલવું. પણ બરશની લાકડાંની પીક ઉપર પાંણી લાગવા દેવું નહી. પછે બરશને ખંખેરીને પાંણી કાઢાડી નાખવું. પણ તેને શુકાવાને વાશને તડકાંમાં અથવા આતથ આગલ મુકવું નહી, પણ ઘાપડા વાલી જગામાં તેને બેખું મુકવું.

૪૨૭. ચોપડીઓને ડુગથી બચવાની રીત—પેહલાં ચોપડીઓને શાક્ર કરી “ઇ સ્પીરોટ આશ વાઇન પુથાં ઉપર લગાડવું.”

૪૨૮. કામજ ઉપર માડના પાતરાંની ઘાપ આંધેહુબ લેવાનો કળા—એક કાગળનો તાવ લેધને તેની ઉપર પીછીથી બારીક તેલનો હાથ મારવો, ત્યાર પછે થોડોક વાર શુકાવીને તે કાગળની ઉપર મેથ લાગે તેથી રીતે પુત્રા વાલો બતોની જોત ઉપર ધરી રાખવો, થ'ભાલ રાખવી કે તે બલી નહી જાય, પણ માતર મેથ તેને લાગે. ત્યાર પછે જો કાગલ ક્રક્ર થઈ ગયું હોયતો, તેને ચીધુ અને નરમ કરવાને શાક્ર બીણાપલી અથવા ગરદી વાલી જગામાં મુકો, પછે માડનાં જે પાતરાંની ઘાપ લેવા ધારી હોય તે પાતર કાઢી બાગુપર આસતેથી મુકી ચરખી રીતે ઘાવવું. એમ કીધા પછે તે કાગળ ઉંચકી લઈ આશને રહેને “દરાઇંગ પેપર” ઉપર મુકવું અને તેનો ઉપર એક છુટું કાગળ મુકી ને ઉપર ચોપડીઓ અથવા કાંઈ વજન મુકવા, થોડો વાર રહેને તે વજન ઉંચકી લઈ નોશાનો “દરાઇંગ પેપર” ઉપર તે પાતરાંની ઘાપ આંધેહુબ મોલમ પડશે.

૪૨૯. કામજવર પાતરાંની આકાર સેવાની રીત—કામજ ઊપર જે પાતરાંની આકાર સેવા હોય તે કામજ ઉપર ચરખીને તાલીને પાટલી જેવી ચોપડી. પછે તે ચરખી ચોપડલા પડને તેલના દીવા ઉપર છેક ઊંચે થી ધરીને કુમાડા લગાડી જે બાજુ પાતર જોઈએ તે બાજુ સેવે. પછા કામજના કુમાડા લાગેલા પડ ઉપર એક બાજુએથી બેલવું અને બીજી બાજુએ કામજ તેના ઉપર લાલવું કે પાતરાંની બંને બાજુએ કુમાડા લાગેલું કામજ આવે. જરાકવારમાં કામજ ઊભેડી પાતર આડે કાઢવું અને કામજનું પડ ફેરવી નાખી શાષ પાથા ઉપર લખીયા પરમાણે પાતર કુડી કામજ લાલી તેને એક માહટી ચોપડીના પાણીમાંથી વચે થોડાક વખત ઘાબી રાખવું. આડે કાઢાડવા પછે પાતરાંનો બરાબર આકાર પડી રહેશે.

૪૩૦. કલા તરોડે આદ્ય—તનદરે શતીની શુભાકારીને મઠે આદ્યનો દવા દાખલ માહટો ખપ થઈ પડે. દાકતરે બેલામલુ કહે છે કે પેટમાં ગરમીને જાણેલા થાય ત્યારે થોડું થોડું આદ્ય સેવું થઈ ગુલુગાહે છે. તેમજ માથા ઉપર સોહી ચઢી ગયું હોયતો તેનો જોય નરમ પાડવાને આદ્ય થઈ કીમતી થઈ પડે. પાંચીની શાષે આદ્ય પોષું હોયતો એક શરી તનદરેશતી લાલા માલુમના આંગમાં જે ખુદરતી ગરમી પેદા થાય છે તે શાશી સેધ તથા આંગમાં પરશેવો પાડી તનદરેશતીને કરાર આપી શકે. તાવની વેલા પલુ એજ રીતે આદ્ય ગુલુગાહે છે. સોહીનો જુથો અટકાવાનું કારણ એકે જે જગાએ સોહી એકડું થઈ તેમને ઉપચાર પછે તે જગાપરનું સોહી આદ્યથી બંધાઈ આપું થાય છે અને ઊપચાર બાંધો નરમ પડે.

૪૩૧. કાઠમાલી બનાવાની રીત—૩૬ ભાગ ચક્ર કોઠા, ૨૦ ભાગ લવંગ, ૧૦ ભાગ જાતણ, ૧૦ ભાગ કેળ, એક ભાગ

એલચી, ૨૦ ભાગ તજ, ૧૦ ભાગ જવંતરી, ૧૦ ભાગ વુડકલ, ૨૦ ભાગ પેલદોડ, ૧૦ માથો કચેરી, પેલદોડ કાઠને બારીક કુડી કરી અંધી ચાલવી કાઢાડવો, પછે એક શાન કેવડો સેવા. જો શાન કેવડો નહીં મળેતો, શાદા કેવડો સેધ તે કેવડાની ક્ષત્રીમાં કોઈ બરી શાસીયો બાંધી રાખો ૧૫ દીવસ થી એક જ ગાખર રાખી મેલવો, ત્યાર પછે તેમાંથી કાઠ કાઢાડીને ઉપલા ચરખે મશાલાને બારીક કુડા કરી કપડાંથી ચાલીને મેલવી નાખવો. તે જો ગોલી લાલવા જેવો કાણુ હોયતો તેનો ગોલી લાલવી. જો થોડા હોયતો તેમાં પાંચી નાખીને લાલવી. એ ગોલી પાંચમાં આધામાં આવે. દરએક પાંચમાં નાહની વેટલા નેટલી એક ગોલી નાખવી.

૪૩૨. શુગર વાટર બનાવાની રીત—બરાબર મીઠું થાય એટલી ખાંડ થાય પાંચીને ઉકાલવું પછે તેને થંબ રાખીને થંડું પડવા દેવું, એ આદ્ય શાષે પીધાથી થવાદ આવશે.

૪૩૩. બરાંડી મીખરાચર બનાવાની રીત—૧ પેટ બરાંડી દારૂમાં ૧ પેટ તજનું પાંચી, ૨ ઇંડાની ઝાલ, શાજી દરેકી ખાંડ ૧૦ આડુંસ તથા તજના દીપાં ૨ નાખો એ બધાને એક પાટલીમાં નાંખીને મેલવી નાખવું.

૪૩૪. બરાંડી બીટર બનાવાની રીત—આરંજની થુકી ઝાલ ૧ આડુંસ, અને લોખુ તથા આરંજની તાજી ઝાલ ૧૦ આડુંસને એક પેટ બરાંડીમાં નાખીને દર દારૂડા થુકી બીજી રાખવી. પાટલીને ઘડો ઘડી હોલવીયા કરવી. પછે બહારીંગ પેપર (કાગળ) થી ગાલી સેધ તેમાં ૨ આડુંસ શાજી ખાંડ નાખી મેલવવું.

૪૩૫. જાંબુનું પાંચી કીચર બેલવું—જે પાંચીમાં જોને રાખવી હોય તે પાંચીને શીયાલામાં મહીલામાં એક વખત બેલવું, પછે પલુ જો પાંચીનો રંગ બદલાઈ

જનમ તથા લોહી જેવું ચાલતો દરરોજ બદલ  
વું. જ્યોતે હસેલાં તરંગાવના પાણીમાં અથ  
વા વરસાદના પાણીમાં રાખતી.

૪૩૬. છરી તથા કાતાનાં હાથા (હિ  
નડકા) ને શાક કરવાની રીત—છરી તથા  
કાતાના હાથા અખનુશનાં લાકડાનાં બનાવે  
લાં હોયતો એક તરમ કપડાનાં કટકાને મીઠાં  
તેલમાં ભોજી હાથા ઉપર લગાડીને થોડોવા  
ર રેહતા દેવું. પછે શોળા પુલાવથી હાથાને નુ  
હી નાખતા, જો હાથીલાવના પત્તામેજા હોય  
તો શુભરેતાં પાણીમાં શાશ્વનુ ધીણુ કાઢાડી ૪  
લાનેલના કપડાંથી લોહીને શોળા પુલાવથી નુ  
હી નાખતા, પણ હાથાની પાડી બીજેદ યજ્ઞ  
કરવી હોયતો ૪૨ડીના મુકાને પાણીમાં તાપ્તી  
જો બાંધવું અને યજ્ઞ પડે એટલે તેમાં એક  
ક કાકાક શુધી હાથાને ભોજી રાખવા. પછે  
બાહર કાઢાડીને નાકલા બરસ (વુક બરસ)થી  
હાથાને શાષ કરી, એક તરમ કપડાને શાષ  
પાણીથી બીજવાની તે કપડાને નીચવી તાપ્તો  
હાથાની ઉપર વીઝાવવું કેમકે જો હાથાને ૪  
૨ડીના પાણીમાંથી બાહર કાઢાડીને તરત શુધી  
પસાનો તેમાં શરૂ તથા સીડા પડશે, તેથી  
બીજવેવું કપડું બપેડીને તે કપડાને પોતાની  
મેલે મુકાવા દેવું.

૪૩૭. કુઝાનેલનાં કપડાંને પોહોડાના  
નો શરૂ રીત—જાનેલનાં કપડાંને એક પો  
હોલાં વાશણમાં મુકીને ઉપરથી ગરમ કરવું  
પાણી રેડવું. પછે બીજા ગરમ પાણીનાં વા  
શણમાં (આપણાં હાથ તે પાણીમાં ભોજી થ  
કાપ એટલું પાણી ગરમ લેવું) શાશ્વનુ ધીણુ  
એવી રીતે થોપાથી જ્ઞાનેલ તરમ તેમજ ન  
માતા જેવી થશે, તથા તેનો રંગ પણ શશાધ  
દાર ભોજી નીકલશે.

૪૩૮. જલોના દાંબ બાંધ કરવાનો  
ઊપાય—૨ ભાગ આઝીત તેલમાં એક ભા  
ગ પીનાં મીઠુને શારીપેડ તારાને મેલવવું,  
પછે એક કપડાનાં કટકા ઉપર લગાડીને જલો  
નાં દાંબ ઉપર તે કપડું મેલવું.

૪૩૯. પાદડાંનું હાડપંજર બનાવા  
ની રીત—એક વાશણમાં વરસાદનું પાણી નાં  
મી તેમાં ગ્રાહકાને ભોજીને તે વાશણને હવા  
તથા તડકાની જગ્યા ઉપર ભાંડું મુકવું, અને  
જગ્યારે પાણી તડકાથી શુષ્કભને વરાજ રહે જે  
ટલું જોડી જનમ તેટલું પાકું બનેવું, એટલે  
પાદડું પાણીમાં તે પાણીમાં કોહીને દરમ્મક શા  
ખા છુટા પડશે. પછે તે પાદડાંને એક કાચની  
મફેદકાચીમાં મુકી પાણીથી ભરી, આગની  
આગનીએ વલગેલા શાખાને પાતરામાંથી થ  
હીજ શાખાજ લેઈને છુટા પાડવાં. કેટલીક જા  
તનાં પાડાંને મહીના અમરતા પે મહીના બન  
કે તેથીથી વધારે પાણીમાં થોપીયાથો શાક  
છુટા પડે.

૪૪૦. ચોહડાં ઉપર થતા બીજા  
થા મશાનો ઊપાય—દર શહેવારના એક ક  
લશીઆ થાંડાં પાણીમાં એક વાધન ગલામ  
"શ્લોરીડા વાટર" નાંમીને તે પાણીથી માહ  
ડું ચોહડું, અને પક બીજા ૪૩૦ પાણીથી  
ધોહી તાપ્તો સુગાગ પુલાવે થયડીને સાર  
કરવું.

૪૪૧. ગરા હીરા પાચવવાની રી  
ત—ખગ હીરાને પાણીમાં તાપ્તીપરી તેનો  
મલકાટ તથા તેજ બનેતો નથી.

૪૪૨. શીંગડાનાં આંટવાના રાંથા  
બનાવાની રીત—જો તમને શીરા તથા આ  
દ અથવા કોમળી જાતનો છાપ લેતો હોયતો  
પેહલાં તેહની ઉપર તેજ લગાડવું. પછે તરમ  
કપિત્રાં શીંગડાનો માવો લેઈને (જૂંઓ ગાંધા  
ને તરમ કરવાની રીત—નાં ૪૪૦) તેવી જ  
પર દાખીને મુકવો. જારે તે મુકાવે એટલે રી  
કા અથવા ચાંદ ઉપરનો છાપ તેમાં બરાબર  
પડેલો જણાશે, પછે તે શીંગડાનાં આંટલાં  
બોયામાં પકાચટર આંશ પારીશ" અથવા તર  
મ લાંબી તેમાં દાખીને કાઢાડીતો જેવો શા  
કો અથવા ચાંદ હશે તેહની બરાબર તરમ  
નીકલશે.

૪૪૩. બીજુના રચને લાંબી મુદત શુધી બાલવી રાખવાની રીત—પકવાન બ નાત્રમાં લઈવુંને રચ ધણે ક્રમમાં આવે છે. પણ જહારે નોઢમે તહારે મલી ચકતે ન નથી. તેથી બીજુ જરે ધણું મથતાં હોય ની શરે તાજ રચદાર બીજુ જેટલાં નોઢમે તેટલાં સેધને શુમારી ટેબલ ઉપર મુકીને હાતની હથેલીથી ફરવ ફરવ કરી નરમ કરવા પછે ૬ ર બીજુની બને ચીરો કાપવી, તે ચીરોને લા કડાનાં બનાવેલા બે ત્રણાહની વચમાં મુકીને ઘાખવી, કે જેથી રચ નીકલશે. એ રચને એ ક કાચનાં વાચલુમાં કાહડવો. તરાંબાંનું વાચલુ સેવું નહી, પછે બીજાં કાચના વાચલુમાં તે રચને મલમલના કપડાંથી ગાલી કાહડવું. શંભાલ રાખવી કે બીજુનું ઢલવું તથા બાંધું તેમાં પડે નહી. તીપારખાદ નાધબી અરધા આઉંચ અથવા આઉંચ વાલી શીશીઆને શાજી કોરડી કરીને તેમાં રચ બરવો. પણ શીશીને માહડાં શુધી બરવી નહી જરા અધુરી રાખવી, અને તે શીશીમાં બરેલા રચની ઉપર એક ટીઈ ધસિપુત બરીને મીકું તેલ નાખી તરત જુમ મારી ઠંડી જગા ઉપર ઉભી મેલવી, જ્યારે શીશીમાંથી રચ કાહડવો હોય, તીપારે એક શર્લને છોડે રૂઝા લપેટી શીશીમાં બોલીને ઉપર ઉપરથી તેલને રૂઝમે કરી કાહડી સેવું. જ્યારે બધું તેલ નીકલી રહે કે રચને વાપડવામાં સેવું. પણ એ શીશી બધાડેલા રચ જહાજ દાવચ શીશીમાં રહેતો નથી અને બંગડી બપછે, વાચતે અપ જોગી નાધબી નાધબી શીશીમાં બરી રાખીઆ હોય તો વધારે શાર.

૪૪૪. કાચને રોહુલાઈથી કાપવાની રીત—કાચની કોર ઉપર કાલુથથી કરી ધસડી ને એક શહરેતો પાડવો. પછે એક સાહડાંના ચકીઆને ગરમ લાલ એલ જેવો કરી, જે લા શહરેતો ઉપર મુકીને જે પરમાણે કાચ કાપવો હોય તે પરમાણે ફરવતા જવું એટલે કાચ પોતાની ગેલે કાપતે જાય.

૪૪૫. ટાઈય (બીબાં કાપવાના) બ નાવાની રીત—૨ ભાગ શુરમાની અંદર ૬ થ ભાગ શીશીને તાવીને મેલવી નાખવું.

૪૪૬. કુકને તાજાં રાખવાની રીત—ફુરતો પાંણીમાં કુકને રાખી મેલીઆથી તે વો યોગ કાહડા તાજાં કુકનાં જેવાં રહેશે.

૪૪૭. એરંડીઆનાં જોલાખની શુ ગ ભાંગવાની રીત—આ શુલુગારા જોલાખથી જેવો શુગાતા હોય તેઆએ આએ ૫ રમાંણે બનાવીને પાંણું—એક ઈંડાની દાલ શાય જોલાખને શારીપેડે મેલવવું અને તે કા લવતાંજ તેમાં યોડી તજ અથવા પેપરમીટનાં ટીપાં બેરેતા જવું અથવા નહીતો પાંણી અને ૨ ચમચી તજનું ટાંકચર રેડવું. બીજું—જોલાખ લેવા આગમજ નારંગી અથવા બીજુની ડાલ ચાવીપાથી એરંડીઆના શવાદ ધણે યોડો લાગે છે.

૪૪૮. ઈંડાનું તેલ કાહડવાની રીત—ઈંડાની દાલ એક ભાગને ૨ ભાગ પાંણી શાયે કાલવીને મેલવવી. પછે તેમાં એક ભાગ દારનો અરક નાખી રેહવા રહેને ઉપરથી તેલ નીવારી સેવું.

૪૪૯. બદાંમની બીજનું તેલ કાહડવાની રીત—જો બદાંમનું તેલ કાહડવું હોય તો તેની બીજ ના ધડી ઉના પાંણીમાં બીજવી રાખવી, પછે તેને પાંણીમાંથી કાહડી ચં નના હુમડાથી નુછી નાંખીને ઉપરથી બદાંમના ઢલતાં કાહડી નાખવા. પછે પથરની શાજી ખલમાં નાંખી પારીક વાટીને એક શરજુ કરવું અને તે તેલમાં જે જાતની શુષ્ક થી મેલવવી હોય તે જાતની એલચી, લવંગ, જમણજ વગેરેને જુદા વાટીને તેમાં મુકી નાંખવો. પછે તે મલી જાપ તીપાં શુષ્ક ખલ કરવું. તોપાઆદ તેમાં શુકી દરાખ (કાલી અથવા લાલ ગમે તેહવી ચાલશે) જે પાંણીમાં ઘાલી ઠંડીયા કાહડી નાખીને ૬ થી ૭ નાંગ નાખી (જો બદાંમ વધારે હોયતો વધારે નાંખવી) આપ અમલકું. જેમ જેમ તેને



પાલ કીધાથી તેલ નીકળતું જાય, અને પાલ  
મની બોલનાં બુકનો, જોલ પાજાય. જેમ  
તેલ નીકળતું જાય તેમ પાલને જરા વાંકી  
કરીને લાવનાં આગલાંમાંથી ચીનાઈ કે કામ  
નાં વાસણમાં કાઢાડી લેતા જવું. છેલ્લે જ્યા  
ર બપું તેલ નીકળી રહે તીપાર તેલને થી  
શીમાં ભરી બુચ રદ્દ રાખી બુકવું. શુભ  
ધ્વા—કોઈ પણ તેવી બીજનું તેલ કાઢાડના  
રે મિટલી વાત કપાદ રાખવી કે તે બીજનાં  
ધમળાં કાઢાડી નાંખીને માતર જરા પાંણીનો  
હાથ રેવો, અથવા દરાખને પાંણીમાં જરાવા  
ર બીજવી ધાહી નાંખીને તેમાંથી કડીપા કા  
ઢાડી નાંખી કાંમમાં લેવી તો તે પણ પાંણી  
નો હાથ મારવાની મરજ સાર છે, એમ કર  
તાં તમામ તેલ ન નીકલે તો થોડી દરાખ વ  
ધારે નાંખવી. દરાખ નાખીયા પછે જરા જ  
રા પાંણી છંટાં જવું મિટલે તમામ તેલ  
નીકળી આવશે. પાંણી જોઈએ મિટલું જ નાં  
ખવું, વધારે નહીં પડે તેની ચંબાલ રાખવી.  
બીજોમાંથી શાર તેલ નીકલે તેનું કારણ  
દરાખ છે, દરાખમાં એવો ચુલુ છે કે બીજનો  
તમામ મેલ પોતે એવી લે છે, તેમજ બીજના  
જાલનો જરા ભાગ આગલી કે મલી જ્યા  
રેતી તથી, અને તેથીજ તેલ યાદ તરી રહે  
છે. બીજું—વધું તેલ કાઢાડવું હાપતો  
માંથીની પાંણીમાં અથવા તેલ કાઢાડવાના પ  
રેશમાં બીજોને પીલવી, પછે એક રસ થાય  
મિટલે ઉપર પરમાણે દરાખ નાખવી તો તે  
થી પણ તેલ યાદ નીકલશે. તરીજું—જો  
બીજોનું તેલ કાઢાડવું હાપતો તે બીજોને  
ઢોડી છુંડી તેને તેનાથી આઠ ધણા પાંણીમાં  
નાખી ચુકલા ઉપર ઝાકાલવું, પાંણી બપું બ  
લી જાય તે પછે ઉપર તેલ તરી આવશે, તે  
તેલ એક વાસણમાં કાઢાડી મેકું અને તલી  
એ જાલ અથવા બધાંમનો પુરો રહેશે.  
“વધું મધારાંમ.”

૪૫૦. મોલાખની ટાંકણી—મોલાખ  
નાં પાંણીમાં ૮ રતલ ખાંડે એક આજંચ

આરખી ચુંદર નાંખી તેને લાહી જેવી બના  
વવી. જો મોલાખનો ખરાબર ટાંકણીમાંથી  
વાય નહીં આવેતો ટાંકણી બનાવતી વખતે  
મોલાખનું મિથેનચ થોડું ટીપાં નાંખવાં. પછે  
તે ખાંડ અને ચુંદરની બનાવેલી લાહીને એ  
ક ચંચેમરમરના શુવાલા પથર ઉપર મલી જે  
લણથી કરી આરખા રૂપીઆની કોર જેટલી  
જાડું વણવું, ઉપરથી વણતી વખતે ખાંડને  
જરા જરા ભભરાવીને વણતાં જવું કે વેલણ  
વલગી જાય નહીં. પછે જેવા આકારમાં ટાંક  
ણી બનાવવી હાય તેહવી “ટીન કટર” થી કા  
પી કાઢાડવી. ત્યારબાદ તે ટાંકણીમાં આર  
ખી ઉપર ચુકી બીડી આગલ શુકાની મેલવી  
અને શુકાયા પછે ખાટલીમાં ભરવી. એવીજ  
રીતથી પેપરમોટની ટાંકણીઓ બનાવવી, પણ  
મોલાખને બદલે પેપરમોટનું તેલ નાખી મેલ  
વીને બનાવવી.

૪૫૧. પેપરમોટની ટાંકણી—(જુઓ મો  
લાખની ટાંકણી નંબર ૪૫૦) પણ મોલાખને બદલે  
પેપરમોટનું તેલ નાંખવું.

૪૫૨. લવંગની ટાંકણી—(જુઓ મો  
લાખની ટાંકણી નંબર ૪૫૦) પણ એમાં મો  
લાખનાં મિથેનચને બદલે લવંગનું મિથેનચ  
નાંખવું, અથવા ૨ આજંચ છુંડેલાં લવંગ  
ને ૬૨ એક રતલ ખાંડે મેલવીને ઉપલી રી  
ત પરમાણે બનાવવું.

૪૫૩. લોખુની ટાંકણી—(જુઓ મો  
લાખની ટાંકણી નંબર ૪૫૦) પણ મોલાખને  
બદલે ૬૨ એક રતલ ખાંડે ૧૧૧ ૪૬૫૭૩ ક્રા  
મ લોખુનું તેલ નાંખી મેલવવું.

૪૫૪. વલીઆરીનો બગાનડી—આર  
આજંચ વલીઆરીને છુંડીને એક ગેપાલન  
ખરાનડીમાં ૧૫ લાહડા શુધી બીજવી રાખ  
વી, પછે ગાલીને તેમાં ૨ રતલ ખુરા ખાંડ  
નાંખવી.

૪૫૫. લોખુનો બગાનડી—એક ૬૪  
૧ તાળાં લોખુની ચીરને એક ગેપાલન ખરાં



નડીમાં એક આવાડીયા શુધી બાજીની રાખ  
થી, પછે ચોલાને ગાલી કાઢાડવી, અને તે  
માં એક રતલ છુરા આડ નાખી બાટલીમાં  
બંધી રાખવું.

૪૫૧. આગળનો બરાંનડી—(જુ  
આ લાંબુનો બરાંનડી) પણ લાંબુને બદલે ના  
રંગી લેવી.

૪૫૨. કાલી દરાખનો બરાંનડી—  
એક પોહલાં કાઢાડવી બાટલીમાં આરધી બા  
ટલી કાલી દરાખ નાખી તે છુટ્ટે એટલો બરાં  
નડીથી બરધી, અને તેને એક જગા ઉપર  
આસર બે મહીના શુધી રહેવા દેવી, પછે તે  
ને ગાલી કાઢાડી મરજી પરમાણે આડ ના  
ખવી.

૪૫૩. રાતી દરાખનો બરાંનડી—  
(જુઆ કાલી દરાખનો બરાંનડી) પણ કાલી  
દરાખને બદલે રાતી દરાખ લેવી.

૪૫૪. સુવનો બરાંનડી—(જુઆ વ  
લીઆરીનો બરાંનડી નાં ૪૫૪) પણ વધી  
આરીને બદલે શુધાને છુટ્ટીને નાખવા.

૪૫૫. પાંચાં કુવીલને કઠમ કરવા  
ની રીત—૪૮કીનાં ઉકમતાં પાણીમાં એક મી  
નાટ શુધી કુવીલની નડીઆને બાજીને વખા  
તાં કરવાં.

૪૫૬. કરાખ લોતી વખતે હાથમાં  
થી પાંચેયો નોકરેતો હાથ તેને અટકા  
વનો ઊપાય—હાથને શાંખુનાં પાણીથી વો  
લી શાંખુ શરૂ કરવાથી થયડીને ગુધવાં. પ  
છે “શંખુ” બરતકાંન બરવું, એમ કરતાં  
જો પાંચેયો નીકરેતો ઘડના શુકાં યુવાં આ  
વા બુચાથી હાથને ધડી ધડી સાફ કરીયા  
વું.

૪૫૭. કુર્ધનાનને પાંચીથી પીમલાવ  
ની રીત—જો કુર્ધનાનને પાણીથી પીમલા  
વું હોયતો જેટલા ગરેન કુર્ધનાન લીધું હો  
ય તેટલાજ દીપાં “શક્તપુરીક આસોડ” નાં  
લેવાં, અને પછે તેમાં પાણી નાંખવું.

૪૫૮. કાપરેલ તેલને સાફ કરવાની  
રીત—જો બાંધે વખત રહેપાથી કાપરેલ ખ  
રાખ થઇ ગયું હોયતો તે કાપરેલને એક બી  
જા વાશલુમાં કાઢાડી તેનાં પરમાણુ પરમાણુ  
પાણું શરખું મીઠું નાંખીને એક દાહાડો ત  
ડકાંમાં મુકી રાખવું, પછે બીજો દાહાડો ઊપ  
ર ઉપરથી કાપરેલને આશને રહી નીતારી  
લેવું.

૪૫૯. હાડકાંને નરમ કરવાની રીત  
—હાડકાંને જલદ મરકામાં બોક્કી રાખીપાથી  
નરમ થાયછે, જો એવીઓ નરમ નહી થાયતો  
બે ચમચા શરકાએ એક ચમચી બીંને ધ  
લુંજ સાગ “એસીટિક આસીડ” નાંખવું.

૪૬૦. હાથીદાંતને નરમ કરવાની રી  
ત—(જુઆ હાડકાંને નરમ કરવાની રીત—  
નાં ૪૫૯.)

૪૬૧. ગંધકોના મેલમ બનાવાની  
રીત—ધંધકના કુલને શાલીડના અયવા ત્રી  
ણં તેલમાં મેલવવું. એ મેલમને ખુબ્બી  
ઊપર લગાડીપાથી તરત સાફ થઇ જાયછે.

૪૬૨. આંગલીમાંથી શુનાની તાઈટ  
વીટીને કાઢાડવાનો ઊપાય—જો આંગ  
લીએ વીટી ખુતી ખેડી હોય અને નીકલતી  
નહી હોયતો તે વીટી ઊપર પાસે (કુવીકચીલ  
પર) ધમ્મો એટલે તે વીટી કકડી થઇને બા  
ગી જાય.

૪૬૩. જરમન શીલવર બનાવાની  
રીત—તરખુ ૨૦ ભાગ, જરમ ૧૦ ભાગ,  
નીકલ એક ભાગ, લોખંડ એક ભાગ. આ  
બધાંને તાપીને મેલવવું.

૪૬૪. પીતલ બનાવાની રીત—તરખુ  
ખુ ૩ ભાગ અને જરમ એક ભાગ. એ બે  
ઉંને સાથે તાપીને મેલવવું.

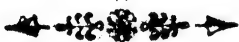
૪૬૫. મધકોને દુર કરવાનો ઊપાય—  
જો કોઈની જગામાંથી ખરાબ મધનો આશ  
તી હોયતો “બ્રીચીંગ પાઉડર” (Brioching  
Powder) ખરાબ દુરમધ વાલી જગા ઊપ  
ર છંટકો.

૪૧૧. કાશી ખતાવાની રીત—ત્રીસ  
જુ ૧૬ ભાગ, કલક ૪ ભાગ. એ બેઝને મે  
લવને માલવી.

૪૧૨. શુનાનાં દાગીનાને ઉકાલવાની  
રીત—પાંણી એક ભાગ, મીઠું તેજ ૨ ભાગ  
આંમકી અથવા લોંબુનો રસ ૧ ભાગ. એ  
બંધામે એક વાશામાં નાખી શુનાનો દાગી  
નો તેમાં મુકીને અત્ય ઉપર મુકીને ઉકા  
લવું.

૪૧૩. રૂપાના દાગીનાને ઉકાલવા  
ની રીત—આંમકીને પાંણીમાં ચોલી તેમાં  
રૂપાનો દાગીનો નાખીને ઉકાલવું.

૪૧૪. આરશીની ફૂરેમ અથવા લા  
ઠડાં ઉપર મોતમે ચઢાવાની રીત—  
“નાઈટીક આશીડ” તથા “ધસપીટી લવંડ  
ર” તથા “બરાંમડી બંદર” એ ત્રણડોને મે  
લવીને અંદર ચુન નાખીયાથી પીગતી જાય  
છે, પછે પોઠીનું પાણી કરીને તેમાં નાખવું.  
તીપારબાદ લાકડાંને ઘણું શાષ કરીને તેની ડી  
પર ઉપલી મેલવણી લગાડવી. એ મેલવણી  
તરંગમાંનાં, ફાલાડ, પીતલ તથા રૂપાની તરવા  
ર પાખી ચઢાડે. પણ એ મેલે “મીયુરીઆ  
ટીક આશીડ” પેઢલાં નાખવું જોઈએ.



## આઈસ ક્રીમ.

૪૧૫. આઈસક્રીમ ખતાવાની રી  
ત—આઈસક્રીમ ખતાવાને શાંચા જશદ  
નાં પત્તમો તાઈટ લોક્ષ પાણી લેવા. તથા  
તે શાંચાને ફરવવાને વાચને ઉપર હેનડલ બ  
કરેલું જોઈએ. તેની અથડું લાકડાંનું મી  
ખી શાંચાના જેટલું બેડું તથા નવ અથવા  
દશ બંધ વેપાકડું મેડું. પીપમાંથી પીગલેલુ  
આઈસ તથા નીમખનું માંસું. કાઠાડી સાખ  
બને શાંચાં એક કાંતું પાડી મજબૂત પુષ્પ મ  
રજે, પછે જે જાતની ઘટ્ટ અથવા કુધનું

આઈસક્રીમ ખતાવવું હોય તેવાં કુધને શાં  
ચામાં નાખી મજબૂત અપત લોકષું ધાંકી.  
પીપમાં થોડું આઈસ તથા નીમખ નાખી તે  
શાંચાને તેમાં મેલવો, પછે આઈસના નાહા  
ના કકડા તથા નીમખથી પોપને ઉપર શુધી  
ભરી રાખવું. (તરણ ભાગ આઈસ એક ભા  
ગ નીમખ નાખવું) તીપારબાદ એ શુધાને  
થોડી મીનીટ શુધી રહેતાં રેકું. (ધામડાંથી  
ધાંકી મુકેતો વધારે શાંચાં) પછે થોડી મીની  
ટ શુધી તે શાંચાનું હેનડલ ધરીને જડકથી  
જોરથી ફરવડું. પછે ધાંકણું ઉઘાડી લાકડાં  
નાં ખતાવવા અમથાથી અથવા પાટલી લાક  
ડાંની ચોપથી શાંચાની બાજુએ જે આઈસ  
ક્રીમ બંધાવું હોય તેને શાંચાથી મેલથી  
નાખી પાછું ધાંકણું ધાંકીને જાંહાં શુધી અ  
થક્રીમ બંધાવવાને તબઆર ચાપ નીચાં શુ  
ધી થોડે થોડે વારે ફરવીયા કરવું. શાંચો ફર  
વતા વખતે શંબાલ રાખવી જોઈએ કે જે  
થી આઈસ કરામમાં કઠણ ગાંઠડા રહે વહી,  
પણ બધું આઈસક્રીમ રીતે શાંચાથી મલી જ  
ધને બંધાય. આઈસક્રીમ બંધાવાબાદ કોઈ  
બી વખત શુધી રાખવું હોયતો પીપમાંથી જુ  
ચને કાઠાડીને પ્રીમલેલું આઈસ તથા નીમ  
ખનાં પાંણીને બાહાર કાઢીને નાખવું અને  
પાછું પેઢલાંથી અથક્રી આઈસના કાઠ તથા  
નીમખ નાખી પીપને ભરી રાખી તેમાં શાં  
ચો મેલી રાખવો. જે જાલકમાં આઈસક્રી  
મ ખતાવવું હોયતો, શાંચામાં જેલું આઈ  
સક્રીમ બંધાવા અથક્રી કે તેમાંથી કાઠાડી  
ખાલકમાં જાવું, પછે તે ખાલકને મજબૂત  
ધાંકી આઈસ તથા નીમખથી બરફમાં મજ  
બત સાથે કાંતું મેલી રાખવું અને જારે જો  
ધમે તીપર તપમાંથી મિનકતો કાઠાડી બાહુ  
રથો વજનેલાં નાખવે મુઠી નાખી મુમરેલાં  
ચરમ પાંણીમાં ચોલવી મીઠી તરણ ર  
ક્રીમમાં ઉઠું ચાલી કાઠાડું. કે જેથી જેવો  
આઈસક્રીમ મિલક હોય તેલું આઈસક્રીમ  
નીકલશે, કુધને ઉકાલવી ઘટ કાંતું અને તે

ને થઈ પડ્યા હોયને મરજી પરમાણે આંડ નાં  
ખી કપડાંથી માલી લેવું. તીપારે ૫  
છે તેમાં ને જાતનો મુરખો અથવા જમ ત  
થા જેલો નાંખરી હોય તે નાંખી આપણનાં  
શાંચામાં ભરી ખાંધવું. એ દુધની "કરીમ"  
(મલાહી) નહીં મલેતો દુધને ઉકાલીને તેનાં  
જેવું થટ કરવું.

૪૭૯. આઈશ જમર આઈશ કરીમ  
ખનાવાની રીત—જો આઈશ મલગું નહીં  
હોયતો આમે નીચલી મેલવણી આઈશ ક  
રીમ ખનાવાનાં બાકડાંનાં પીપમાં ભરી, જશ  
તનાં પતરોનો ખનાવેલો આઈશનો શાંચો દુ  
ધથી ભરીને મોહણ થઈ તેમાં મેલી રાખવો.  
"મીપુરેટ આઈશ મેમાનીયા" (શાલમમાનીયા  
ક) ૫ બાગ, "નાઈરેટ આઈશ પોટાશ" (શા  
ભપીટર) ૫ બાગ, પાંચી ૧૬ બાગ નાંખીને  
મેલવવું. બીજું—"મીપુરેટ આઈશ અમા  
નીયા" ૫ બાગ "નાઈરેટ આઈશ મેમાશ" ૫  
બાગ, "મનરેટ આઈશ શાગ" (મોલાખર શાલ  
હ) ૮ બાગ, પાંચી ૧૬ બાગ નાંખીને મેલ  
વવું. તરીજું—"નાઈરેટ આઈશ મેમાની  
યા" એક બાગ "પ્રરમેનેટ આઈશ શાગ એ  
ક બાગ, પાંચી એક બાગ નાંખીને મેલવવું.

૪૭૭. આખેરીનું આઈશ કરીમ—  
સાસં રાતાં પાકેમાં આખેરી લેઈ એક બાથલુ  
માં નાંખી બચડીને તેનો રસ કાઢાડવો, ૫  
છે તે રસને કપડાંથી અખી કાઢાડીને તેમાં  
એક પેટ "કરીમ" (ઉકાલીને થટ કીપેલું દુ  
ધ) મરજીમાં આવે એટલો મવાડો સાર  
એક અથવા બે લીંબુનો રસ તથા જેટલા  
આખેરી લીંબા હોય એટલા જાન ખરાખર  
ખાંડ તથા (જુઆ આઈશ કરીમને વાચતે રં  
ગ ખનાવાની રીત—નાં ૪૯૭) જરા કીરમ  
જોતે રંગ નાંખી બધાંને મેલવી શાંચામાં  
નાંખી ખાંધવું. બીજું—જો તાળાં આને  
રી નહીં મલેતો એક રતલ આખેરી જમ એ  
ક અથવા બે લીંબુનો રસ તથા એક પેટ ઉ  
કાલીને થટ કીપેલું દુધ (કરીમ) તથા જરા

કીરમજોતે રંગ નાંખી શાંચામાં ખાંધવું.

૪૭૮. રાખેરી આઈશ કરીમ—  
એક રતલ રાખપેરી જામ, એક પેટ બ્રહ  
લીને થટ કીપેલું દુધ, એક અથવા બે લીં  
બુનો રસ, થોડું તાળું દુધ, અને જરાક રં  
ગ (જુઆ આઈશ કરીમને વાચતે રંગ ખ  
નાવાની રીત—નાં ૪૯૭) નાંખી બધાંને મે  
લવી શાંચામાં ખાંધવું. જો રાખપેરીની મો  
હશમ હોય અને તાળાં મલતાં હોયતો એક  
બાગ રાખપેરીનો રસ, એક બાગ રાખપે  
રી જામ અને થોડી ખાંડ નાંખી મેલવીને  
શાંચામાં ખાંધવું.

૪૭૯. કરંટ દરાખનું આઈશ કરી  
મ—(જુઆ આખેરી આઈશ કરીમ ખનાવ  
ની રીત—નાં ૪૭૭) પલુ એમાં આખેરીને  
ખલ્લે કરંટ દરાખ લેવી તથા તેમાં થોડી રા  
ખપેરી નાંખીને ઉપલી રીત પરમાણે ખના  
વવું.

૪૮૦. અનીનાશનું આઈશ કરીમ  
—અનીનાશ ના રતલ લેઈ હોલી તેની કાં  
તરીઆ કરી ખલમાં નાંખી ખારીક કરવી ૫  
છે તેમાં ના રતલ ખાંડ તથા એક લીંબુનો  
રસ, અને ઉકાલીને થટ કીપેલું દુધ એક  
પેટ નાંખી ચારણીમાંથી માલી કાઢાડીને શાં  
ચામાં ખાંધવું. બીજું—અનીનાશનો ખા  
રીક કીપેલો મુરખો ના રતલ, એક પેટ બ્ર  
હરેલું દુધ (કરીમ) ખાંડ તથા થોડું તાળું  
દુધ નાંખી મેલવીને શાંચામાં ખાંધવું.

૪૮૧. જાનખર આઈશ કરીમ—૧ આ  
બંધ આણનો છુંડેલો મુરખો, લીંબુનો જરા  
ક રસ, એક પેટ બ્રહલીને થટ કીપેલું દુધ  
(કરીમ) ના રતલ ખાંડ. એ બધાંને મેલવી  
નાંખી તેને છણાં નાખની આલણોથી માલી  
કાઢાડી શાંચામાં ખાંધવું.

૪૮૨. એપરીકાટ (આલુ) આઈશ  
કરીમ—એપરીકાટ જામ ના રતલ, ૭ નમ  
એલેલી કડવી બધાંને ખલમાં નાંખી મેલ  
વવું. પછે તેમાં એક પેટ ઉકાલીને થટ કીપે

હું દુધ; ૨ ગલાસ નોખો દાર નાંખી મેલવી ને ચારણીમાંથી ગાલી કાઢી ચાંચમાં ખાંધવું.

૪૮૭. નોઘિયા આઈશ કરીમ—એક પેટ ગાઢલીને ઘટ કીધેલું દુધ, એક લીંબુ નો રસ, ૧ રતલ ખાંડ અને ૧ ગલાસ નોખો નાંખનો મીઠો દાર નાંખી ચાંચમાં ખાંધવું.

૪૮૮. મીલીફૂટ આઈશ કરીમ—ઉઘાલીને ઘટ કીધેલું દુધ એક પેટ, ૨ લીંબુ નો રસ, ૧ રતલ ખાંડ અને ૧ ગલાસ વાઇ ન નાંખી મેલવીને ચાંચમાં ખાંધવું. પછે કોઢખી જાતના પ્રદનો ન રતલ મુરખાના કીણા કીણા કરકા કરી આઈશમાં મેલવીને આઈશ કરીમની સાથે એક મોલડમાં નાંખી તે મોલડને આઈશ તથા નીમખથી એક વાચ લુ ભરીને તેમાં મેલી રાખવાં.

૪૮૯. રતેડીયા આઈશ કરીમ—૨ આઝાંસ રતેડીયા નામનો મીઠો દાર, ગાઢલી ને ઘટ કીધેલું દુધ (કરીમ) એક પેટ. ૧૧ રતલ ખાંડ, ૨ ઇંદાની કાલવેલી દાલ, તથા ઘોડું તાજું દુધ. એ બધાને એક વાચલુમાં નાંખી, ધીમી આંચના આતશ ઉપર મુકી શારીયે મેલવવું અને જેવું ઉકળવા માટે કે તરતજ ચુકુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાકવું. પછે કીણી ચારણીમાંથી ગાલી કાઢી તેમાં અરધાં લીંબુનો રસ નાંખી ઘંડું પાકવું. ઘંડું પડવા પછે ચાંચમાં નાંખી દાખવું, અને કપાદે નજદીક બાંધવા આ પેટે તેમાં જરા વધારે રતેડીયા અથવા નોખો દારનું એક ગલાસ નાંખીને ચાંચમાં ખાંધવું.

૪૯૦. લીંબુનું આઈશ કરીમ—એક પેટ ગાઢલીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૧૧ રતલ ખાંડ તથા ૨ લીંબુની જાલને ખાંડનાં ગાચાં ઉપર મેલીને શારીયે મેલવી. એટલે લીંબુની જાલના અત્યંત તેમાં આંચવું. પછે તેમાં લીંબુના રસને તેમાં નાંખી મેલવીને ચાં

ચામાં ખાંધવું, અમેતો ઘોડાં દીપાં લીંબુ નાં એકનસનાં નાંખવું.

૪૯૧. નારંગીનું આઈશ કરીમ—(જુઓ લીંબુનું આઈશ કરીમ નાં ૪૮૯) પણ લીંબુની જાલને નરસે નારંગીની જાલને ખાંડનાં માંચરા ઉપર મેલવી તથા તેમાં રસ નાંખવો અને અમેતો નારંગીનાં એક નસનાં ઘોડાં દીપાં નાંખી જાલની રીત પરમાં લે પનાવવું.

૪૯૨. વેનીલા આઈશ કરીમ—૧૧ આઝાંસ વેનીલા (એક જાતની ખુશબોદાર શીંગ) ને કાપી છૂના કરકા કરી ધાતુનો પ્લમમાં નાંખી ૧૧ રતલ ખાંડની સાથે ઘણી જ પારીક વાટવી. પછે ચારણીથી આલીને એક વાચલુમાં નાંખી અરધી પેટ દુધ તથા ૨ ઇંદાની કાલવેલી દાલ નાંખી ધીમા ઇંચા ૨૫૨ મુકીને અરમ કરવું. પણ ઉકળવા દેવું નહી. અરમ કરતી વખતે તેને ઘડી ઘડી હી લવોયા કરવું. ત્યારબાદ તેને ચુલા ઉપરથી ગાતારીને તેમાં ખીજું એક પેટ ગાઢલીને ઘટ કીધેલું દુધ તથા એક લીંબુનો રસ નાંખી સાથે મેલવીને ચાંચમાં ખાંધવું.

૪૯૩. શાદું આઈશ કરીમ—ગાઢલી ને ઘણું જ ઘટ કીધેલું દુધ (કરીમ) એક પેટ એક લીંબુનો રસ, ૧૧ રતલ ખાંડ તથા જરા ખમનેલું જાપણ નાંખી મેલવીને ચાંચમાં ખાંધવું, નો ઘણું શાદું પનાવવું હવે પતો ઘોડું તાજું દુધ નાંખીને મેલવવું.

૪૯૪. પરાંગનું આઈશ કરીમ—૧ આઝાંસ પરાંગને અરમ પ્રણીમાં નાંખી ઉકળતાં કાઢી નાંખી પારીક કુકાં, છંડાં, છંડાં તાં જરા દુધનો જાડો નાંખવા જવું. પછે તેમાં કાઢાલીને ઘટ કીધેલું દુધ એક પેટ નાંખી ચારણીમાંથી ઘણી વખત ગાલીયા કરવું પછે તેમાં ૧૧ રતલ છંડાંની પુરા ખાંડ નાંખી ઘોડાં તથા ઘંડું પડવા દેવું ચાંચમાં નાંખી કાઢવી ખાંધવું.

૪૯૫. બીરાકીટ આઈશ કરીમ—એક પેટ ગાઢલીને ઘટ કીધેલું દુધ, ૨ આ

કેંસ વીરોગીયા અથવા ક્ષયપાંચ કાંચકીર, થોડું તાવું દુધ, ૨ ઇંચની કાનવેલી દાલ, ના રતજ ખુબ આદ. એ અધાને મેલવી થી આં આનયતાં ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવું. પણ બ્રહ્મજીવ તરી. પછે ચુલાપરથી ઉતારીને સારણીથી ચાલી કાઢાવું, અને તેમાં ના સજામ લાઇત નાંખી, આંધમાં ભરીને ખંચ કરવું, પછે તે "મોલદ" ને આંધ તથા નીમખતાં વાચણમાં રાખી મેલવું, રાત્રી શાંત્યામાં ખાંચવું.

૪૮૨. મરડાના આંધશ કરીમ—એક પેંટ બ્રહ્મજીવ પ્રણય કરે કાંચકી કુત્રને બ્રહ્મજીવ કરે મહાજી, તેમાં ના રતજ આદ રતજા સરસમંત્રા (ગીરજામાંથી ગારેલા કાદ) નાખી મેલવીને શાંત્યામાં ખાંચવું.

૪૮૩. રીનામન (તજ) આંધશ કરીમ—(જુઓ પેનીના આંધશ કરીમ—તા. ૪૮૮) પણ આમાં પેનીનાને બદલે શરી તજ ને છુડીને નાંખી બપોવી રીત પ્રમાણે બનાવવું.

૪૮૪. કાકી આંધશ કરીમ—૧ આ બેસ શરી મુખા કાચના દાણાને ભુજવા (પણ ભુજવા તરી કેમકે બત્રી જવાથી ખરાબ વાચ આવશે) પછે એક પેંટ બ્રહ્મજીવને ધર કાંચકી દુધમાં થોડી થોડી ઇંચની દાલ નાંખી હીલવ હીલવ કરવી, નીપાર્યાદ એક વાણમાં તે દુધને નાંખી ગરમ ગરમ કાચના ભુજેલા દાણા તેમાં નાંખીને મજબુત ધાકણે ચોરી ઉપર એક શફે વુલાલ ધાંચવા, પછે એક કલાક સુધી રેહવા દેખે સારણીથી ગાલી લેવું, જેવા દુધમાં કાચના વાચ રેહશે. પછે તેમાં ના રતજ આંધ નાંખી મેલવવું. અને ને થડું પડે એટલે શાંત્યામાં નાંખીને ખાંચવું.

૪૮૫. ટી (ચાહ) આંધશ કરીમ—૧ આ બેસ શરી શુદ્ધિ આપેને એક પેલામાં નાંખી તે ચાહ દુધે એટલું કરવું પાણી નાંખી ના કલાક સુધી ધાંચી ગાળવું. એટલે ચાહેનો રંગ

ગ તથા વાચ તેમાં રેહેશે, પછે તેને સીકવી સારણીમાંથી ગાલી કાઢાવી તેમાં એક પેંટ બ્રહ્મજીવને ધર કાંચકી દુધ તથા ના રતજ આંધ નાંખીને મેલવીને શાંત્યામાં ખાંચવું.

૪૮૬. પુટીંગ આંધશ કરીમ—એક પેંટ બ્રહ્મજીવને ધર કાંચકી દુધ સારણી પેંટ તાવું દુધ, એક આંધશ છુડેલી મીઠી બદામ ૪ ઇંચની કાનવેલી દાલ, અને ગાર તજ આંધ છુડેલી આદ. એ અધાને મેલવી એક વાચણમાં નાંખી, હામો આંધતા ચુલાપર મુકીને ગરમ કરવું, પણ ઉકાલવું નહીં, બ્રહ્મજીવ માટે કે તરતજ ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાદવું, અને તેન થડું પડતા દેવું. પછે તેમાં ૨ વાઇત ગજાચ બનાવવી નાંખી એ અધાને મેલવી શાંત્યામાં ખાંચવું, અને જ્યા રે તજવીક ખાંચવા આવે એટલે કાંચકી ભત ના પ્રકરના મુખવાને લણા લણા કાંચકી કલા કરવા તથા તેમાં થોડી કરત દરાખ નાંખી આંધમાં મેલવીને પેલાં આંધશ કરીમ તરી શાયે એક "મોલદ" માં ભરી મજબુત ખંચ કરી આંધશ તથા નીમખતાં બરડાં વાચણમાં "મોલદ" ને મેલી રાખવાં. પછે આ તા વખતે "મોલદ" માંથી કાઢાવું.

૪૮૭. આંધશ કરીમમાં નાંખવાનો રંગ બનાવવાની રીત—આંધશ કરીમ તથા જેનીને રંગદાર કરવું હોય અને જો લાલ રંગનું બનાવવું હોય—૧૫ ગરેત કીરમજનો બારીક ભુકા કરી, ૧૧ પેંટ પાણી માં, "કીમ આંધ તરતર" ૧૧ દ્રામ નાંખી ચાંચી આંધતાં ચુલાપર મુકીને સારણી કલાક સુધી બ્રહ્મજીવ, અને થોડું બ્રહ્મજીવ આવે કે તેમાં એક વેળા જેટલી પ્રકી નાંખી શીથીમાં ભરી રાખવી, પછે તેમાંથી જરા આંધશ કરીમ બનાવતો વખતે નાખવું. શફેદ રંગ—બદામને જરા પાણી શાયે છુડીને નાંખી અથવા દુધની કરીમ નાંખવી.

પીટા રંગ—ઇંચનો દાલ અથવા જરા કેચરને દારૂમાં ભીજવી ચાલી કાઢાવીને આંધશ કરીમ બનાવતો વખતે દુધ માં નાંખવું.

## પુડીંગ.

૪૯૮. કશાતર પુડીંગ—એક પેટ દુધ ની આંદર એક મોહો અમચો ભરી આતો નાખીને આંચતે આંચતે કાલવેલો, અને તે ની આંદર ઇંડાંની દાર ૫, તથા ઘોડો છુંડે લી તજ ઉમરીને પછે જે વાચલુમાં ખનાવ વું હોય તે વાચલુમાં શરીપેઠ માખલુ લમા ડીને તેમાં ઊપલી મેલવણી ભરવી, પછે એ ક જાદાં શરૂ કરવાંની ઊપર આતો લમાડી (પેહલાં કપડાંને પાંણીમાં ભીજવીને નીચવી નાખવું. અને તે ભીનાપલાં કપડાંને આતો લગાડવો) તે વાચલુનું મોહડું બાંધીને એક બીજાં વાચલુમાં પાંણી નાંમી ચુલુલા ઉપર મે લી ભરે કકરા આને તીપારે પેલાં પુડીંગનાં વાચલુને તે કકરતાં પાંણીમાં મુકવું. પણ તે વાચલુ પાંણીમાં દુબી નહી જાય તેટલા વાચ તે તેની કોર શુધી પાંણી ભરવું, તથા પુડીંગ માં નાંખેલાં ઇંદાં એક બાજુએ થરી નહી જાય તેથી તે આતાને ઘોડી મીનીટ શુધી હોલવવું. અરધા કલાક શુધી પાંણીમાં પુડીંગ નાં વાચલુને ઊકાલના પછે પાંણીમાંથી બહાર કાઢી કપડાંને છોડી નાંખી દરાખની જેલી ઉપર લગાડીને ખાંધામાં લેવું.

૪૯૯ માજગનું પુડીંગ—એક મોહ યાં માજરને પાંણીમાં બરી તેનાં રાતા ભાગ ને કાર્પને શાંછ ખલમાં મથલવું, પછે તે માં એક અમચો ભરીને બીમકીટને બુકો અથવા પાંજાની કાતરીનો બુકો, ૪ ઇંદાંનાં દાલ તથા ૨ ઇંદાંની ચફતી, એક પેટ ઉકાલીને ઘટ કાપેલું દુધ, એક મોહો અમચો ભરી ને ગોલાખ, ૧ ખમનેલું જાયજન અને ૨ આજેસ ખાંડ. એ બધાંને એક વાચલુમાં નાંખી શરીપેઠ કાલવીને મેલવવું. પછે એક જાલકો દોશમાં ખાજનાં માંલુનું ૫૩ કરી ઉ પલી મેલવણી નાંખીને ધીમાં ઇંદારની મર

મ ભડીમાં ભુજવા મુકવું. પછે વાચલુમાંથી કાઢી ઊપર ખાંડ ભગરાવીને ખાંધામાં લેવું.

૫૦૦. નાલીયરનું પુડીંગ—એક ખ મનેલાં નાલીએરમાં મરછ પરમાણે નેદુમી મીઠાચને વાચતે ખાંડ નાંખવો, પછે તેમાં ઘોડું ઉકાલીને ઘટ કાપેલું દુધ નાંખવું અને જ્યારે નજદીક થડું થવા આવે એટલે તેમાં ૬ થી ૭ ઇંદાંને કાલવીને નાંખવાં તથા તેમાં લીંબુની ખમનેલી છાલ અને એક અમચો ભરીને ખરાંતડી નામી, બધાંને મેલવીને એક રકાબીમાં માખલુનું ખનાવેલું મા નનું ૫૩ કરી તેમાં ઊપલી મેલવણી નાંખી, ઊપર ખાંડ ભગરાવીને ભડીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૦૧. શેવનું પુડીંગ—શેવને દુધમાં ઉકાલીને એક દોશમાં માંન પાંચરીને મુકવી. પછે ઉકાલીને ઘટ કાપેલાં દુધમાં જરા તજ, ગોલાખ, ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા ઇંદાંની દા લ, એ બધાંને મેલવી શેવપર રેડવું. પછે તેની ઉપર બધાંમનો છણો છણો શલીઆ કરી ઊપર પાંચરીને જ્યાં શુધો માંન કકરે યા ૫ તોયાં શુધી ભુજવું.

૫૦૨. તવી જાનનું પુડીંગ—અંકર તથા તેથી ઘોડી વધારે પાંજાની પોપરી તથા કમરશો, ૨ પેટ દુધ, એક કપ ભરીને ખાંડ, ૪ ઇંદાંની દાલ કાલવેલી, એક લીંબુની પા રીક કાપેલી છાલ, અને એક ઇંદાંનાં કદ જે ટકું માખલુ. એ શરેવેને મેલવી ભુજવા મે લવું. જ્યારે તે જરા કડાસ થાય અને પાં ણી જેવું નહી રહે એટલે તેને ચુલાપરથી ઉ તારીને તેની ઊપર જેલી અથવા એવી કાંદ બીજનું ૫૩ કરવું. તે પછે એક કપ ભરીને ખાંડમાં એક લીંબુના રસને કાલવેલો તથા તે માં ઉપલાં ૪ ઇંદાંની રહેલી ચફતી નાંખીને જરા તાટ થાય તીપા શુધી કાલવવું. એટલું કરીને તેને બુજેલાં પુડીંગ ઊપર રેડીને પાંચ રવું. અને તીપાર પછે તેને ચુલાપર પ્રીયો ભુજવા મુકવું.

૫૦૩. એક રોહુલું પક્ષમ પુડીંગ-  
આતો ગામ રતલ. કીશમીય દરાખ ગામ ૨  
તલ, ગીધ ૬ આજંસ, ઇંદાં ૮, દુધ એક  
પેંડ, જરાક તજ તથા મીથું. એ બધાને એ  
કું મેલવીને મથલવું, પછે એક જાંડી રકા  
ખીમાં ભરીને ૧૧ કલાક જેર આપય ઉપર રા  
ખી જાતારીને પછે આધામાં સેવું.

૫૦૪. ચીચ (સારાનું) પુડીંગ-પકા  
નો આતો એક રતલ, ચરખી અથવા ગીધ  
એક રતલ, ખાંડ ગામ રતલ, દરાખ ગામ ૨  
તલ. એ સધલાંને એમાં મેલવી તેમાં એક  
રતલ પેટતા તથા એક રતલ ગાજરને બારી  
છાલીને મથલાંને નાખવા, અને બધાને શા  
રીપેંઠ મેલવી નાખવું, મેલવતાં મેલવતા શા  
ચે જરા પાણી સેવું, પછે તેને એક વાચલુમાં  
નાખીને ૮ કલાક જેર તેને બહીમાં ભુજવું અ  
ને પછે આધામાં સેવું.

૫૦૫. પાણીરનું પુડીંગ-પાંઉની એ  
ક મોહડી અને જરા કાતરીને દુધમાં ભીજ  
વી રાખવી, પછે તેમાં ૩ ચમચા ટેબલ ઇ  
સપુત) અમનેલું પેલાતી પણીર (અથવા પની  
રની જુની જુની બારીક કરચો) એક આઉ  
સ માખાણુ, કાલવેલાં ઇંદાં ૨, જરાક મીથું,  
રાઇ તથા લાલ મરચાંની ભુકી. એ બધાને  
મેલવી એક છાલકી રકાખામાં નાખીને ભુ  
જવું.

૫૦૬ મુરંબાનું પુડીંગ-૪ આઉંસ પાંઉ  
ની પોપડી સેઇ તેમાં ૬ આજંસ ઘી, ૪ આઉં  
સ ખુરા ખાંડ, ૨ કાલવેલાં ઇંદાં, અને ૧  
પેંડ દુધ. એ સધલાંને શારીપેંઠ મેલવીને અ  
રધા કલાક શુધી એકગમ મેલી રાખવું. પ  
છે શરીયા તેને દશ મીનીટ શુધી બધારે રા  
ખવું, અને પછે “મોલડ” માં (તંદુર) એ  
ક ૫૩ તેનું અને એક ૫૩ હરેક જાતનાં મુર  
મબાનું, એ પરમાણે અવાર તવાર ફેટલાંક  
૫૬ કરીને તેને ૧૧ થી ૧૧૧ કલાક શુધી ધી  
મી બહીમાં મેલવું. પછે ચંબાલીને “મોલડ”  
માથી કાઢાવી રકાખીયા મેલી આધામાં સેવું.

બીજી રીત-ઉપર લખીઆ પરમાણે પાંઉ  
ની પોપડી, ઘી, આઉંસ, ઇંદાં, દુધ. એ સધ  
લાંને મેલવી નાખી મેલવતા બહીને તેને ૫  
૫૪ બંધ કરવું, પછે તે મોલડને ઉકલતાં પા  
ણીનાં વાચલુમાં મેલવું, પણ તે પાણી મોલ  
દતાં માયાંપર નહો આવે તથા તે પાણી બ  
રાખર કરવું રહે તેની ચંબાલ રાખવી.

૫૦૭. રતાણુ કચનું પુડીંગ-ચરૂદ  
રતાણુ કણુ સેઇ તેને બારી છાલીને મથલવા.  
પછે તેમાં ગામ રતલ માખાણુ, ગામ રતલ ખાં  
ડ, જરા તજ તથા જાવંતરી, ૧૨ કાલવેલા  
ઇંદાં તથા થોડું મોલાખનું પાણી નાખીને  
શારીપેંઠ બધાંને મેલવવું, ગમેતો આરંજની  
થોડી જાલને જુણી જુણી કાપીને તેમાં નાં  
ખવી. તીયારબાદ તેને પુડીંગ બનાવવાની દી  
શમાં ભરીને મુજવા મુકવું.

૫૦૮. ચોકન (પીલાંનું) પુડીંગ -  
૨ નાધલાં પીલાંને સાફ કરા કટકા કરવા, અને  
તેમાં જરા દરેલાં મરી તથા મીથું અને બ  
મનેલું જાવજન તથા જરા જાવંતરી નાખવી  
પછે એક નાધલી તપેલીમાં ૨ ચમચા ભરી  
ને માખાણુ અથવા ગીધ નાખી, પીલાંનાં ક  
ટકા ધંકાય એટલું પાણી નાખીને તપેલીને  
ધાંકવી, ૫૩ ધીમાં આપયતા ઇંગાં ઉપર ત  
પેતાંને મુડીને ચેરવવું, અરધું ચરવા આવે  
એટલે ચુકુલાપરથી જાતારી થંડું ૫૩વા દેવું,  
તીયારબાદ એક રતલ ચારેલા મેડાના આ  
તામાં એક બાટલી દુધને ધીરે ધીરે આતો  
નાખીને મેલવવું. ૫૩ તેમાં ૬ કાલવેલાં ઇં  
દાં તથા જરા મીથું નાખીને આતાની સાથે  
મેલવી નાખવું. તીયારબાદ એક જાંડી કાચ  
ની દીશમાં આગમથી તજપાર કરી મેલવા  
પીલાંનાં કટકાનું ૫૬ કરવું. (પણ તેમાં પીલાં  
નો રચ નામવો નહો) અને તેની ઉપર પુડી  
ગના દુધનાં આતાનું ૫૩ કરવું. વર્ષી બાકું  
પીલાંનાં કટકાનું ૫૩ કરી, શરીયા બીજું ૫૩  
પુડીંગનું કરવું. એ પરમાણે રકાખી બરાપ તી



આમાં શુધી અવારનવાર પડ કરી ઉપર બાકી રહેલું બધું દુધ નાંખી દેવું અને એ રક્ષાબીને ભડીમા મુકી લાલ થાય ત્યાં સુધી બુજવું, પછી પીલાના બાકી રહેલા રથમાં એ ક ધંડું નાખી મેલવતીને ચુહાપર મુકીને ક કરાવી એક જુદી "સામપાટ" (રક્ષાબી) માં નાખી પુડીંગની શાયે એ રથ ખાધામાં લેવો.

૫૦૨. આરાટ્ટનું પુડીંગ—૩ જાટા અમઆ આરાટ્ટ, ૧૧૧ પેંડ તાજું દુધ, અરધા લોખંડી છાલ, અરધી કુપ માખણ, મીઠાશને વાશને થોડી ખાંડ. ૩ ધંડાં, જરા અમનેલું બપજલ અને ખાખનું માત. (જુઓ ખાખના માંતનું ૫૩) પેહલાં આરાટ્ટને થોડાં થંડાં દુધમાં નાંખી થટ કરવું. પછે બાકીના દુધમાં ખાંડ તથા લોખંડી બારીક કાપેલી છાલ નાખી ચુહાપર ગ્રાહકની આરાટ્ટના દુધમાં ધીરે ધીરે નાંખીને મેલવતા જવું, મેલવતી વખતે માખણ નાખવું. પછે દુધ તજદીક થંડું પડવા આવે એટલે ધંધાને કાલવીને નાખવા અને બધાને શારીરિક મેલવી નાંખવું. ત્યારબાદ "પાછલીશ" માં એ જ લવણી નાખી ખાખના માંતની ડરની ગોલ કોર રક્ષાબી ઉપર કરવી અને ઉપર ખમનેલું બપજલ નાંખી ધીમા ધંગારની ભડીમાં એક કલાક બુજવા મુકવું, અથવા કકરતાં પાંણી ના વાશલમાં એ પુડીંગની રક્ષાબીને મુકવી. પણ પાંણી રક્ષાબીમાં ભરાય નહી, તેથી રક્ષાબીની થોડી કોર શુધી ગરમ પાંણી રહે એટલું નાંખીને ચુહાપર મેલવું, જ્યારે તથા ૨ થાપ એટલે ઉતારવું.

૫૧૦ અંજીરનું પુડીંગ—એક રતલ જાળ અંજીરને પાંચ બારીક કરી તાપી ની કાલ ગીધમાં મેલવી દેવું અને પછે તેમાં થોડોક આલે લેખને ખુબ મથકી નાખવા. પછે એક રતલ પાંજાની પોપડી અને ન રતલ ખાંડ તથા એક માટું પેપાલું ભરીને દુધ અને ૨ ધંડાંને ખુબ આલવીને બધાંને મેલવી નાંખીને તથા એક અંજીરમાં નાખી

થંડું ખુબ મેલવી દેવું, એક રક્ષાબીમાં નાખી ઉપરથી થોડી કાપેલી ખાખની થકી નાખવા, પછે તે રક્ષાબીને આર કલાક શુધી બુજવા મુકવી.

૫૧૨. ફલનું પુડીંગ—એક તાજાનું દીમ લેખ તેમાં ઉપરવેર માંએ તેમ પાંજાની બારીક કાતરીને ભરવી. પછે તેની ઉપર પૂરું ગરમ દુધ નાંખવું. તીપારબાદ થોડી કાલ અથવા ગતી દરાખને પાંણીમાં ઉકાલી તેમાં તેને અરધે ભાગે ખુરા ખાંડ નાંખી તે બરાબર ગ્રાહકી રહેને પેલાં પાંડાંની ઉપર ગરમ ગરમ રેડી દેવું. જોખમેતો તેની ઉપર બીજી રક્ષાબી દાખી માટેથી દરાખનું પાંણી નીચની કાલાડવું અને તેમાં જરાક લોખંડી રથ નાખવો. મરજી પડેતા ઉપરથી ક શતર કરીને રેડવું. પછે ખાધામાં લેવું.

૫૧૨. આતાનું પુડીંગ—આલો ૪ આંગ્રાં, ખાંડ એક આંગ્રાં, દુધ ૧૧૧ પેંડ, ધંડું ૧ અને છ ગરેન શુકનો ભુકા. એ બધાને શારીરિક મેલવી એક વાશલમાં ભરી રાખવું. પછે બીજાં વાશલમાં પાંણી નાંખીને ચુકા ઉપર મેલી ગરમ કરવું અને જ્યારે ક કરા આવે એટલે તેમાં પેલી પુડીંગની રક્ષાબી મેલીને ઉકાલવું, પણ પાંણી તે રક્ષાબીમાં જાય નહી તેથી તેની કોર શુધી રહે એટલું જ પાંણી નાંખવું.

૫૧૩. આલુનું પુડીંગ—એક પાટલી દુધમાંથી થોડું દુધ લેખને તેમાં ૬ ધંડાંની છાલ, ૩ ધંડાંની શેડી, ૪ જાટા અમઆ ભરીને આલો, જરા મીથું અને ૨ અમઆ ભરીને શુકનો ભુકા નાખી બધાંને શારીરિક મેલવવું, પછે એક રતલ જરાઆલમાં બાકીનું દુધ નાંખી બીજાં દુધની શાયે મેલી નાખીને બધાંને ધીરે કાલવતા જવું. તીપારબાદ એક વાશલમાં માખણ લગાડી ઉપલી મેલવણી નાખીને કકરતા પાંણીનાં બીજાં વાશલમાં ચુહાપર એક કલાક શુધી મુકવું અને તથા ૨ થાપ કે થોડાં માખણને તાપી ઉપર

૨ રૂડુ, પહેલું પડવા દઇને આધામાં મેલવું.

૫૧૪. "ફેર રોઝામંડ પુડીમ"—  
પાંડુની પોપડી ૩ આઝાંસ, દુધ અરધી પેંટ, માખણ ૩ આઝાંસ, ૮ ઇંદાંની કાઝપેલી દાલ તથા ૪ ઇંદાંની શફ્ટી, ખાંડ ૧૧ આઉંસ અને ૧ લીંબુની ખમણેલી હાલ. પેહલાં પાંડુની પોપડીને દુધમાં ઊકાલવી. પછે તેમાં ઇંદાં, ખાંડ, શફ્ટી અને માખણને નાંખીને શારીપેંઠ મેલવવું. તીપારખાદ એક દીયમાં આણના "નમ" નું પડ કરી તેમાં ઊપલી મેલવણી નાખી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ભુજવું.

૫૧૫. પટેલાનું પુડીંગ-ખાફિશ પટેલ ના રતન, માખણ ૨ આઝાંસ, ઇંદાં ૨, ઊકાલી ને ઘટ કીચિલું દુધ (કરીમ) ના પેંટ, શફ્ટ વાઇન એક ચમચો તથા જરા નીમખ, એક લીંબુનો રસ તથા જીણી કાપેલી હાલ, ખાંડ ૨ આઉંસ—પટેલાને ખાશી ઝોલીને ગરમ ગરમ ભરડવા અને તેમાં ઊપલી મેલવણી નાખી બધાંને શારીપેંઠ મેલવવું. તીપારખાદ એક ઉંડી રકાખીમાં માખણનું પડ કરી એ મેલવણી ભરીને ભુજવા મુકવું, જો એ પુડીંગને વધારે શતાડદાર અનાવવું હોયતો તેમાં ૩ આઝાંસ માખણ એક ઇંડું તથા બધાંમ વધારે ઉમેરવી.

૫૧૬ શાખુચે ખાંડનું પુડીંગ--૪ આઉંસ શાખુ ચોખાને પાંણીમાં નાખી થોડી મીનીટ ઊકાલવા, પછે તેમાંથી પાંણી ગાલી કાઢાડી એક ખાટલી તેમાં દુધ નાંખી તે નરમ થાય તીપાં શુધી ઊકાલવું, પછે થોડાં બીજાં દુધમાં લીંબુની હાલ તથા તજને ઊકાલી ગાલી મેળને શાખુ ચોખાના દુધમાં ઉમેરવું. તીપારખાદ એક વાથલમાં ૮ કાઝપેલાં ઇંદાં, થોડી ખાંડ એક ગજાથ બરાંનડી જરા ખમણેલું જાપરલ નાખી બધાંને શારીપેંઠ મેલવી, એક દીયમાં માખણ લગાડી તેમાં ઊપલી મેલવ

ણી નાંખી રકાખીમાં ધરતી માનની કોર કરી નાા કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૧૭. પાંડીનું પુડીંગ—થોડી પાંડુની પોપડા અથવા કાટરીને એક વાથલમાં મેલી, તે દુધે એટલું દુધ નાંખવું તથા તેમાં એક લીંબુનો ખમણેલો હાલ, થોડું જાપરલ, તજ તથા મીયાથને વાથને ખાંડ, કરંટ દરાખ અને બધાંમની જીણી જીણી કાપેલી થતી નાખી એ બધાંને કાતામ્મે કરી મેલવવું અને તેમાં ૩ ઇંદાંને કાઝવીને નાખવા. પછે એ મેલવણીને એક વાઇ દીયમાં માખણ લગાડીને નાખવી, અને તેને ભડીમાં ભુજવા મેલવી.

૫૧૮. પાંડી તથા માખણનું પુડીંગ—પાંડીની દરેક કાટરી ઉપર માખણ લગાડી તે કાટરીઓને એક જાંડી રકાખીમાં એક એકની ઉપર ચોર મુકવી, પણ તે દરએક કાટરી ઓની વગેરે કરંટ દરાખ તથા લીંબુનો જીણી જીણી કાપેલી હાલનું પડ કરવું, તીપારખાદ ૧૧ પેંટ દુધમાં ૮ ચમચા ભરીને શફ્ટ ખાંડ અને ૩ ઇંદાંને જીમ મેલવીને એ મેલવણીને પાંડીની કાટરીઓપર રેડવી, પછે એ પુડીંગને તેજ ભડીમાં એક કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૧૯. દરાખનું પુડીંગ—ના રતન ખજરાની ચરખો અને ના રતન કીશમીશ દરાખ. એ પેહલે ખીમા જેવું છુંડીને ખારી કરવી, પછે તેમાં ૪ કાઝપેલાં ઇંદાં, આથ ર ૨ આઝાંસ આતો, જરાક નીમખ, તથા જાપરલ નાખી બધાંને શારીપેંઠ મેલવીને એક વાથલમાં ભરી તે વાથલને એક બીજાં કક રતા ગરમ પાંણીનાં વાથલને મુકુલાપર મેલી તેમાં ૨ કલાક શુધી મુકવું, પણ પુડીંગના વાથલમાં પાંણી ભરાય નહીં તેથી તેની કોર શુધી પાંણી રાખવું.

૫૨૦. કેબોનેટ પુડીંગ—શુધી માહરી અંચુરા દરાખ નંમ ૨૪ મેઇ તેનાં ઠંડિયા કાઢાડી નાખવા, પછે એક મેઇજા જાંઠા વાથલ

માં ૪૨૭ માં આપણું ૫૩ કરો તેમાં દસાખને છુટી છુટી વજમાવવી, ૫૩ ૦૦૦ પેંટ દુધ, ૪ કાલવેલાં ઇંડાં, ૨ ચમચા ખાંદ, ચોરી છેલેલી બદામ અને એક પેપાલું ભરીને પાંચનાં પોરારોના ભુકા. એ બધાંનું કચતરદ બનાવીને માખણ લગાડેલાં વાથલુમાં રેંદવું, પછે તે વાથલુને એક બીજાં પાંચીથી ઉકાળતાં વાથલુમાં મેલીને ૧૦ કલાક શુધી ઉકાળવું વાથલુમાંથી પુર્ણાને બાહાર કાઢારતી વખતે રકામીમાં ઉંચુ વાજવું. કે જેવી તમીચ્છિતી દસાખ ઉપર આવશે.

૫૨૧. તાપાએકાનું પુડીંમ—૧૦૦ આડું ૧ તાપીએકા, એક પેંટ દુધ, ૩ ઇંડાં, અને લોખંડીની ખમણેલી ઊલ, પેલેલાં તાપી એકા નરમ થાય તીયાં શુધી થઈ પાંચીમાં બીજવી રાખવા, પછે એક વાથલુમાં ઇંડાં, ખાંદ તથા દુધને મેલવીને તેમાં તાપીએકા નાખીને શારીષેકે મેલવવું. તોપારખાદ પાંચ દીશમાં માખણ લગારી એ મેલવલું તેમાં નાખી ઉપર ખમણેલી લોખંડીની ઊલ બભરાવીને એક કલાક શુધી થીમી બઠીમાં બુજવા મુકવું.

૫૨૨. ચકોલેટ પુડીંમ—અરધું ૫ પાલું ભરીને છુનો એખવેલાં ચકોલેટને એક પેંટ દુધમાં નાંખીને ઉકાળવું, તથા તેમાં મીયાચને વાથનેખાંડ નાખવી. ત્યારખાદ તેમાં છ કાલવેલાં ઇંડાં નાખો થીમી બઠીમાં બુજવા મુકવું.

૫૨૩. બીશકીટનું પુડીંમ—૦૧ રતલ બ બીશકીટને ૦૧ રતલ છુડેલી બદામની સાથે મેલવવું, પછે તેમાં એક બાટલી ઉકાળીને ઘટ કીવેલાં દુધને ધીરે ધીરે ખલમાં નાંખીને બીશકીટ તથા બદામને શારીષેકે મેલવવી, તેમાં ૧૦ ઇંડાંની ઘલ, ૫ ઇંડાંની શકેટી તથા એક લોખંડીની રસ અને ખાંડ નાખીને મેલવવું અને તેની ઉપર લોખંડીની ખમણેલી ઊલ અથવા કોઈપણ ભતનો શુક્ર મે

વો—જેની કે દસાખ અથવા આલુ વગેરે નાખી મેલવી એક વાથલુમાં નાંખી તે વાથલુને બીજાં મરમ ઉકાળતાં પાંચીમાં મુકાવર મુકીને ઉકાળવું વાથલુ તે મરમ પાંચી પુર્ણા ના વાથલુમાં નહ જાય તેની થંભાલ રાખવી અને તેટલા વાથને તેમાં થોડું પાંચી નાંખવું.

૫૨૪. બદામનું પુડીંમ—૦૧ રતલ મીઠી બદામ, ૧ અથવા ૫ નંમ કડવી બદામ, ચોડા વાઈન અને છ ઇંડાં કાલવેલાં, ૨ લોખંડીની ખમણેલી ઊલ, એક બાટલી ઉકાળીને ઘટ કીવેલું દુધ તથા એક લોખંડીની રસ. બધાને શારીષેકે મેલવી રકામીમાં માનવું ૫ ૩ કરી ઉપલી મેલવણી નાખી, ૦૧ કલાક શુધી બુજવા મુકવું.

૫૨૫. ખીમાનું પુડીંમ—એક નાથલું ૫૫ ભરીને પાંચનાં ભુકામાં ઉકારીને ઘટ કીવેલું દુધ નાખી બીજવી રાખવું. જરે દુધ થઈ ૫૩ એટલે તેને ગાલી કાઢાડી તેમાં ૦૧ રતલ ખીમા, એક મોટો ચમચો ભરી ખરાંતડી અને ૩ કાલવેલાં ઇંડાં નાંખીને મેલવવું, પછે એક વાથલુમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી ૨ કલાક શુધી બીજાં ઉકાળતાં પાંચીનાં વાથલુમાં મુકવું. પછે વાઈન સાથે નાખીને ખાધામાં મેલવું.

૫૨૬. ચોખાનું પુડીંમ—૦૧ રતલ ખાંડા ચોખા, ૪ કાલવેલાં ઇંડાં, ૦૧ પેંટ (કરીમ) ઉકાળીને ઘટ કીવેલું દુધ, ૨ આગ્રાં ચ માખણ, ૨ આગ્રાં ચ ખારીક કીવેલી બકરાંનો ચરખી, ૦૧ રતલ કરંટ અથવા કીચમીસ. ૦૧ મનાથ ખરાંતડી અથવા વાઈન અને લોખંડીની કાપેલી છુની ઊલ. એ બધાને મેલવીને બઠીમાં બુજવું અથવા બીજાં મરમ કકરતાં પાંચીમાં ઉકાળવું, અને કચતર૩ માથની સાથે ખાવું.

૫૨૭. માંનથ પેરંટ પુડીંમ—એક નાહના પેપાનામાં ૮ ઇંડાં કાલવીને નાખવાં પછે તેમાં ૦૧ રતલ છુડેલી ખાંડ, તેટલું જ માખણ પછે થોડું ખમણેલું બખણ ના

ખી મેલવીને ચુકુલાવ મુકો તે ધારં યામ  
તીયાં શુધી કાલવીયા કરવું. પછે ઉતારીને  
એક થંડાં પાંણીનાં વાશયુમાં તે પેપાનો છ  
પાં શુધી તાહડો પડે તીયાં શુધી રાખી મે  
લવો. તપાસ્યાદ એક હંડી રાખીમાં ૫૪નું  
માંન પાથરીને તેમાં ઉપલી મેલવણી પેપાના  
માંથી નાંખીને ધીમા આતથ ઉપર મુજવું.  
એ પુડોગની ધણી શારી કાટરીએ છરીયાં કા  
પીઆથી પડશે. ગમેતો શીરામાં પાએલી  
આરંજની અથવા બીજોરાની છાલને કાપીને  
ઉપર નાખવી.

પર. ૫૫મ પુડોગ — ૧ આગ્રંસ ખીમા  
જેવી કીવેલી બકરાંની ચરખી, ૧ આહંમ  
કીચમીય દરાખ, ૮ આહંમ કરંટ દરાખ,  
૩ આગ્રંસ મેડો, ૩ આહંસ પાંડની પોપ  
ડી, ૫ ધંડાં, જરા જપજલ, શુક, જાવંતરી  
તથા તજનો ખારીક બુકો, અરધી ચમચો  
નીમખ, ૪ આહંમ શફેદ ખાંડ, ૩ આહંમ  
મીરો પાપલી આરંજનો ખારીક કાપેલી છા  
લ અને એક વાહન ગલાથ બરાંનડી, ના  
પેંટ દુધ, પેહલાં ધંડાંની દાલ તથા શફેદીને  
જુદી જુદી કાલવીવી. પછે ઉપલી મેલવણી  
તેમાં નાખી શારીપેઠે મેલવીને પછે બરાંનડા  
નાંખી એક વાશયુમાં નાંખી તે વાશયુને ખી  
જાં ગરમ કકરાં પાંણીમાં ચુકુલા ઉપર મુકી  
૧ કલાક સુધી ઉકાલવું. પછુ તે પુડોગનાં વા  
શયુમા પાંણી જપ નહી તેવી તે પુડોગના વા  
શયુની ઘોડી કોર શુધી પાંણી નાંખવું.

કે કે.

પર. સોડા કેક — મેડો એક રતલ,  
ખાંડ ૧ રતલ, કરંટ (દરાખ) ૧૧ રતલ, મા  
ખાણુ ૧ આગ્રંસ, ૫૦ મરેત અથવા એક  
તાંબડી ચમચી "કારબોનેટ આય્ર સોડા,"  
દુધ ૧૧ પેંટ, ક્રીમ ૨. પેહેલાં માખણુને આ

તે તથા ખાંડમાં નાંખીને શારીપેઠે મચલવું  
પછે સોડાને થંડાં દુધમાં નાંખીને એકરશ ક  
રવું. તીપારખાદ એ બધાંને શારીપેઠે મેલવા  
ને કેક બનાવવાનાં ટોનનાં "મોલડ" માં ના  
ખી દોહડથી એ કલાક મુજવા મુકવું.

પર. કોમીશ આવા કીપ કેક —  
૪ ધંડાંની શફેદીને શારીપેઠે કાલવીને એકરશ  
કરવી, પછે તેમા હંચામાં ઊંચી ચારેલી  
તથા છુંડેલી ખાંડ મુકી કરેલી એક રતલ  
ખાંડને ઘોડો ઘોડો નાખવા જવું, અને કાલ  
વીયા કરવું. છેલે તેમાં "એશિયન આય્ર લેમ  
ન" ના ૧૨ ટીલા નાંખવાં. પછે શઘનાંને યુ  
બ રેવેશ કાલવીને એકરશ કરવું, તીપારખાદ  
પતંગનાં એક ચારશ પેણાની આંદર શફેદ કા  
મજનો એક તાવ પાંચીને કાણુ કીવેલી કરં  
ટ જેલીના નાના પેટકાં તે કાગજ ઉપર એક  
મરખાં તથાવને નાખવા, પછે ઉપલી મેલવ  
ણીને એક મોટા ચમચા વેટ તે દર એક પે  
ટકાં ઉપર રેડીને તેમાંને ધાંકી લેવાં. આ મે  
લવણીને જેમ અને તેમ ધીરે અને થેગવેલ  
હાથે નામતી કે "કીમીમ" ગોલ અને શુમા  
રી થાપ. એ પછે તેમને એક થંડી બહીમાં  
એમના એમ મુજવા મેલવાં અને જેવાં તે  
લાલ થાપ કે દર એક પેટકાંનાં તલ્લીએના બા  
બને એકએક શાય અથવાવીને એવી રીતે  
થંડાં પડવા મેલવાકે બધે પેટકાં એક એકને  
વલગીને ગોલ દડા બને.

પર. નાલીએરના કેક — ૧ રતલ જોષ શુગ  
ર (ખાંડ) ને ઘોડાં પાંણીમા પીગજાવાને તે  
માં એક નાલીએરના ખમણુને ઊમેગવું. અ  
ને આતથમર મલી કકરા આપે તેમાં શુધી  
કાલવીયા કરવું, તીપારખાદ તેને ઉતારીને થં  
ડાં સપાખાદ, ૩ ધંડાંની દાલને શારીપેઠે કા  
લવીને નાખવી અને પછે ખુબ એકરશ કી  
ધાખાદ ૫૪નું માંન લગાડેલાં વાશયુમા તેને  
મુજવું.

પર. શફેદખરી કેક — ઉકારીને  
મર કીવેલાં દુધમાં ૧૧ રતલ માખણુને મે

લવણું, પછે તેમાં ના રતલ મિડો, એક ઇંડું, ૧ આઝાંસ બારીક છુંડેલી ખાંડ અને ના આઝાંસ વહીઆગેને મેલવીને લાહી જેવું બનાવવું. પછે તેને વેલણથી વણી રાટલી જેવું બનાવી, નાથલાં ગલાશથી છણા છણા ગોલ કરકા કરવા અને ઊપર કાટા ભાંડીને નાકાં પાડવાં. તપાસબાદ તેને એક પતરા ના ચાલાપર મુઢી ધીમી ભડીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૩૩. ડોંચુ કેક—ના રતલ શરૂદ ખાંડ અને ના રતલ માખણને જ્યા શુધી તમામ શરૂદ યાપ ત્યાં શુધી કાલવણું તપાસે ૫૭ ૭ ઇંડાંની દાલ અને શરૂદીને જ્યાં શુધી ડીણુ તથા ફૂદર આપે ત્યાં શુધી કાલવણું, ૫૭ તેમા એક ગલાસ બરાંતડી એક ખમનેલું જલપ્રલ અને ના રતલ ચારેસો મેડો જમિરો, પછે તેમાં ઊપલાં માખણમાં મેલવેલી ખાંડ નાખવી, તપાસબાદ થોડીમલાઈ તથા એક રતલ કીશમીશ દરાખ ભેલીને બધાને કેક બનાવવાના “મીલડ” માં નાખીને ભુજવા મેલવું.

૫૩૪. લમન કેક—ના રતલ બારીક કરેલી ખુરા ખાંડ, ઇંડાં ૭, મેડો ૭ આઝાંસ અને એક મોહરા લીંબુની દાલ. ખાંડને ઇંડાંની દાલ સાથે જ્યાં શુધી શણદ આપે ત્યાં શુધી મેલવણું અને શરૂદીને શારીપેક ડીણુ કાઢાડીને ઇંડાંની દારમાં નાખવું. પછે તેમા આશતે આશતે મેડો નાખી દીલવતા જવું કે જેથી ખણું એક ચરખું મલી જપ, તપાસબાદ લીંબુનો ખમનેલી દાલ નાખીને એક દીનનાં વાણુમાં માખણુ લગાડેલાં કાં ગલનું ૫૩ કરીને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખવી અને એક કલાક શુધી ભુજવા મુકવું.

૫૩૫. દી કેક—મેડો ના રતલ, માખણુ ૨ આઝાંસ, ઇંડું એક અને થોડી ખાંડ. મેડાની આંદર માખણુને મેલવણું અને તેમાં ખાંડને છુંડીને બારીક ભુજા માખણા, તથા ઇંડાંને ભુજાને આંતામાં નાખી શારીપે

કે કાલવીને મેલવણું. પછે આંચે આંતામાં મે કેક અથવા પાંડાં બનાવવાં અને તેને અરધાથો તે પોણાં કલાક શુધી ભડીમાં ભુજવા આ કેક ચાહેની સાથે આધારી શવાદદાર લા મરો.

૫૩૬. બાંન કેક—આંતો ૪ રતલ, માખણુ ૪ આઝાંસ, થોડું નીમખ, તેટલીજ છુંડેલી (“કેરાંવે ઘીડ”) વેલાતી છુંડે અને ૪ ચમચા ખમીર. એ સંપજાને મેલવી નાખી દુધ નાખી રાટલીના આંતાની મીચાલ નરમ કરી ભુજવાં. એમાં ૪ આઝાંસ કેરંટ નાખીઆથી વધારે શાસં યરો.

૫૩૭. લવંગનાં કેક—૧ ઇંડાં, ગોલા ૫ ૩ ચમચી, લવંગ ના આઝાંસ, ખાંડ ના રતલ, મેડો એક રતલ. ગોલાખતી આંદર ઇંડાં, લવંગ, ખાંડ, તથા મેડો કાલવીને તેનું માંન બનાવવું પછે તેનાં કેકનાં આકાર નાં ચોથતાં કરી શરૂદ કાગળમાં લપેટીને ભુજવાં.

૫૩૮. વાઈન કેક—એક રતલ માખણુને તાવી તેમાં એક રતલ મેડો નાખવા. ૫૭ તેમાં એક રતલ ખાંડ નાખી મેલવી નાખવું, તપાસબાદ તેમાં શાણ કરંન દરાખ ના રતલ અને એક ગલાસ ભરીને બરાંતડી નાખી આંતાને શારીપેક મેલવી નાખવું, પછે એ આંતાની આંધો ઇંડાં ભરી રાટલીના જેવું વણીને મરજીમાં આપે એવા કરકા કાપવા અને તે કરકાઓને એક દીનનાં પતરાં ઊપર આંતો બમરાવી ધીમી ભડીમાં ભુજવા મેલવાં.

૫૩૯. જીનજર કેક—મેડો ૨ રતલ, માખણુ ના રતલ, ખુરા ખાંડ ના રતલ, ખાંડ ૧ કરેલી શુક ૧ આઝાંસ, ઇંડાં ૭, આ શ સંપજાને મેલવી બારીક મેલવી નાખવું. પછે એ આંતાની ના ઇંડાં ભરી રાટલીના જેવું વણીને તેનાં ૨ થી ૩ ચમચે જેટલા કરકા કાપવા અને તે કરકાઓને એક દીનના પતરાં ઊપર ગરમ ભડીમાં ભુજવા મેલવાં.

૫૪૦. લેખન સીજ કેક—મરમ કીવિ  
ધું માખન ના રતન, ૪ ઇંડાંની કાલવેલી  
દાલ, શાક પુરા આંડ ના રતન, એક લો  
ખુનો રમ તથા ખમણેલી હાલ, એ બધાને  
ચારીપેઠે મેલવી પતરાંનાં નાધલા મેલડમાં  
માનવું ૫૩ કરી એ મેલવણી તેમાં ભરીને  
ધીમા ભરીમાં ભુજવું.

૫૪૧. વીકરોરીઆ કેક—મેડા એક  
રતન, પુરા આંડ એક રતન, માખણ એક  
રતન, ઇંડાં ૮, ઘાહીને ચાર કાપેલી કરન ૬  
રાખ ના રતન, ખમણેલું જલપક્ષ એક આ  
ને તેડલોજ જલવંતરી તથા તળનો ખારીક ધું  
ડેલા ભુકા, અરધી ચેટ ડાકાલીને ઘટ ડીગલું  
દુધ, ના રતન મીઠી બદામની કાપેલી ચમી  
લોખુ તથા નારંગીની ખારીક કીવેલી હાલ  
સા આડેસ. પેટલા માખણ તથા દુધને  
એકધું પીમલાવવું, અને તેમાં આંડ નાખ  
વી, પછે ઇંડાંની ચૂરડી તથા દાલને વાણુ  
માં જુદી જુદી કાલવીને કષ મહાવવો આ  
ને આંડ તથા માખણમાં નાખી મેલવવું.  
છેલ્લે ઉપર કહતા ખાકીના મચાલાને મેડામાં  
મેલવી નાખી એ બધાને માખણમાં નાખી  
અરધો કલાક શુધી ચારીપેઠે કાલવીને એકરથ  
કરવું. તીપારખાદ કેક બનાવવાના ટીનમાં  
ચારીપેઠે માખણ ચોપડી તેની અંદર એજ  
પરમાણે માખણ ચોપડેલું એક કામલનું ૫  
૩ પાંચરી, તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી મ  
ધાંઅમ મરમોની ભરી ઉપર ૧૧ થી ૨ ક  
લાક ભુજવું.

૫૪૨. પલમ કેક—ચારી શુકરોષિ મે  
ડા ૧૧ રતન, માખણ ૧૧ રતન, કરન દસ  
ખ ના રતન, ડડીઆ કાહડેલી તથા છુલ્લી  
કાપેલી કીમતીસ દસખ ના રતન, આંડ ૧૧  
રતન, ઇંડાં ૧૪, તેમાંનાં ૭ ઇંડાંની ચૂરડી.  
એક મોઢાં લોખુની ખમણેલી હાલ, ૩ આ  
ઉંડ ચીરો પાછને શુકરોલી નારંગીની હાલ,  
અરધું ખમણેલું જલપક્ષ, છુંડેલી બદામ ના  
રતન, જરા જલવંતરોનો ભુકા, એક ગલાસ

ખરાનડી અથવા ચૂરડ વાહન અને ૧ ચમ  
ચા મેલાખ. પેટલાં માખણને એક વાણુમાં  
નાખી હાથે હાથે ગોઠીને તેની કરોમ બનાવી  
આંડ નાખવી. પછે ઇંડાંની ચૂરડી તથા દા  
લને ૧૧ કલાક શુધી કાલવી કીલુ મ  
હાવીને આંડ તથા માખણ નાખી મેલવ  
વું, પછે તેમાં મેડા તથા બધા મચાલો ના  
ખી ૧૧ કલાક શુધી બધાને ચારીપેઠે મેલવી  
ને એકરથ કરવું. તીપારખાદ તેમાં ખરાનડી  
તથા નારંગીનો ચાર પાચેલી ખારીક કાપે  
લી હાલ મેલવી નાખી તથા મેલાખ નાખી  
બધાને ચારીપેઠે મેલવીને, કેક બનાવવાના ટી  
નમાં ચારીપેઠે માખણ ચોપડી, તેની અંદર  
એજ પરમાણે માખણ ચોપડેલું કામલનું ૫  
૩ આથપાથ પાંચરી તેમાં મેલવણી નાખી ૨  
થી ૧૧ કલાક ભુજવું.

૫૪૩. રોષાંગ કેક—પુરા આંડ ૧૧  
રતનને એક ટીકપ ભરીને થંડાં પાંણી  
માં પીમલાવવી, પછે ૪ ઇંડાંની ચૂરડો અને  
૮ ઇંડાંની દાલને જરા કાલવીને એક વાણુમાં  
રાખવી, તીપારખાદ ભીજવેલી આંડનાં પાણી  
ને ડાકાલીને મરમ મરમ પાણી ઇંડાંની ચૂર  
ડી તથા દાલપર નાખીને તદન થંડું પડે તીપાં  
શુધી ચારીપેઠે મેલવીને કષ મહાવવો, અને  
તેમાં આથને આથને મેડા નાખતા જવું તથા  
કાલવતા જવું, પછે તેમાં લોખુની ખારીક કાપે  
લી હાલ નાખી મેલવી નાખવું અને કેક બ  
નાવવાના નાધલા નાધલા “મેલડ” મા મા  
ખણુ મચાડો એ મેલવણી તેમાં નાંખો તર  
તજ ધીમા ઇંદારની થંદી ભરીમાં ૧૧ ક  
લાક શુધી ભુજવું.

૫૪૪. ટીપરી કેક—પેટલાં ૬ નંગ  
છેપંગ કેક લેવા અને તેમાંથી ૩ નંગને  
એક રકાળીની અંદર પાથ પાથ તરણ ખુણા  
ના આકારમાં ગોઠવવા. પછે તેની ઉપર કોઈ  
ખી ભતની જમ ખચવા જેઠી પાંચરવી. પછે  
ખીખાં ૨ નંગ એમની ઉપર ગોઠવી તેની ઉ  
પર જેઠી પાંચરીને, છેલ્લે ખાકી રહેલું એક કે

ક ઉપર મેલવું, જેથી કેક મીનારાના આકા  
રમાં ગોઠવાશે. પછે તેની ઉપર થોડો ખરાંનદી  
ધીમેથી નાંમી કેકમાં વચાવવા જવું. તીપા  
રમાંદ શરીથી થોડો વાઈન ઉપરથી નામી કેક  
માં વચાવવું. પણ કેક ઘણા બીજાંને નરમ  
થઈને ભાગી નહીં જાય તેની ચંબાલ રાખ  
વી. થોડે શાફ મીઠું દુધનું ઘટ ક્યતર ખ  
નાવી કેકનાં ઉપર રેલવું. પછે કેક ખાવામાં  
લેવું. એ કેક ખાધાથી કેક ચહોડે.

૫૪૫ ચોખ્ખાના ચીજ કેક—ચોખ્ખા  
ના રતલ, માખણ ૦૧ રતલ. ઇંડાં ૪, દુધ  
ની કરીમ આરધી પેંટ, ખમનેલું જાપજલ  
તથા જરા તજ, મીયાદને વાશતે મરજી  
પરમાણે ખાંડ તથા ૧ ગલાશ ખરાંનડી, ચો  
ખ્ખાને કરીમ અને તજની શામે ખાઈને ૧ ક  
લાક શુધી કરવા દેવાં. પછે તેમાં માખણ,  
ખાંડ, ઇંડાંને કાલવી, ખાફતા ચોખ્ખામાં નાં  
ખી તેને મધોઅમ ભરીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૪૬ અદામના ચીજ કેક—૪ આ  
ઉંચ છોડીને ગોલાખમાં છુંડેલી અદામ, ૪  
આઉંચ ખાંડ, થોડી દુધની કરીમ અને ૩  
ઇંડાંની ચફ્ટી તથા ૧ ઇંડાંની દાલને કપ મ  
હડાવીતે તેમાં નાંખવી. પછે એ બધાને એ  
કરથ કરી તેમાં ૫ આઉંચ માખણને તાવી  
ને મેલવવું. પછે તેમાં લાંબુની ખમનેલી છા  
લ તથા થોડો રથ નાખાને બધાંને શારીપેં  
કાલવી નાખી નાહાના કેકનાં દીનમાં ખાળ  
નાં માંનનું ૫૩ કરો બપલી મેલવણી તેમાં  
ભરીને ભરીમાં ભુજવા મુકવું.

૫૪૭ વલીઆનીના કેક—માખણ  
એક રતલ, મેડો એક રતલ, ખાંડ ૧૧૧ રત  
લ, ૧૨ ઇંડાંની ચફ્ટી, ૮ ઇંડાંની દાલ, અ  
રફ ગલાશ ખરાંનડી, થોડી ચીરાવાઈને શુક  
વેલી આરંજની ખારીક કાપેલી (કેનદીડાંન)  
છાલ, તથા થોડી વલીઆરી. ૮ ઇંડાંની દા  
લ તથા ચફ્ટીને જુદી જુદી કપ ચહડાવીને  
મેલવી નાખવું. પછે માખણમાં મેડાને ના  
ખી શારીપેંડ મેલવી ખાંડ તથા ઇંડાંની ચફ્ટી

દી અને દાલ નાખી બધાંને એકરથ કરો ના  
હાનાં કેકના દીનમાં ભરી ધીમી ભરીમાં ભુજ  
વા મુકવું.

૫૪૮. પેલેન કેક—મેડો એક રતલ,  
માખણ ૦૧ રતલ, ૩ ઇંડાં, ખાંડ ૧ આઉં  
ચ, કીથમીથ દરાખ ૦૧૧ રતલ આનાન ના  
ખણમાં શારીપેંડ મથલવા, અને તેમાં ઇંડા  
ને કાલવીને નાંખવાં અને તે લાહી જેવું થા  
પ એટલી ખાતી તાડી નાંમવી, પછે તેને  
એક કલાક શુધી રેલવા દેવું. પછે તેમાં ખાં  
ડ તથા દરાખ નાખીને શરીથી ૦૧૧ કલા  
ક વધારે રેલવા દેવું, પછે કેકના દીનમાં મા  
ખણ લગાડી તેમાં ઉપલી મેલવણી ભરી ભુ  
જવા મુકવું.

૫૪૯. પટેરાના કેક—૧ પટેરાને ખા  
રી છોડીને ગરમ ગરમ છુંડીને માવા જેવા  
કરવાં, પછે એક ઇંડાંમાં એક ચમચો દુધ  
તથા જરા માખણ નાખી શારીપેંડ કાલવવું.  
પછે તેમાં શાળો મેડાને આતો તથા જરા  
નીમખ નાખી પટેરાને મેલવીને ઘટ અનાવ  
વું. નીયારખાદ તેના એક ઇંચ જલદાઈના ગો  
લ કેક અનાવવાં અને ચુલાવર એક પેવાને  
મુકી તેમાં કેક ભુજવું. પણ તે તલીએ દાહા  
જી નહીં જાય તેથી તેને ફરવ ફરવ કરીઆ  
કરવું, જો પેવાનો નાધલો હાયતો એમાંથી  
બે કેક અનાવવાં પછે તેની ઉપર જરા ચીરે  
વાડી માહે માખણ નાખીને ખાધામાં લેવું.

૫૫૦. નાધલાં પલમ કેક—૦૧૧ રત  
લ મેડો, ૧ આઉંચ ખાંડ, ૧ આઉંચ મા  
ખણ, ૮ આઉંચ કરંન દરાખ, ૫ કાલવેલાં  
ઇંડાં. એ મેડાને શારીપેંડ મેલવી કેક અના  
વાના નાધલાં દીનમાં માખણ અથવા આતો  
લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી, પણ ભર  
તી વખતે દીનને જરા અધુર ભરવું, કેમકે  
ભુજતી વખતે કેક ઉપશાઈ આવેલે પછે તે  
ને ભુજવાં.

૫૫૧. મફૂન અદામનાં—એક રત  
લ ખાંડ, એક રતલ ચાંદલી ખાંડ, ૩ ઇં



ડાની શરૂદી. બદાંમને ઊંઝીને ગોબાખમાં છુંડ વી તથા ઇંડાની શરૂદીને શારીપેઠે કષ્ટ મહ ડાવી તેમાં બદાંમ તથા ખાંડ નાખી ૧૦ મી નીટ શુધી મેલવીને એકરશ કરવું, પછે તે માં માખાણુ ચોપડેલાં કાગલ અથવા પતરાં ઉપર થોડે થોડે તણવને બેટકા મેલીને ધીમી બઠીમાં બુજવા મેલવાં.

પપ૨. નાલીઝિર મકરૂન-૧૦ ખાંડ ૪ શરૂદ ખાંડ. એક પેંટ પાંણી અને એક ખમનેલું નાલીઝિર. પેહલાં ખાંડને પાંણીમાં નાખી ચુલાપર મેલોને ઉકાલવી પછે તેને ગાલી લેવું. તીપારબાદ પાછું તેને ડરીયી ધીમાં ઇંશારપર મેલીને ગરમ કરવું. પછે તે માં નાલીઝિર નાખી જ્યાં શુધી થાંડું પડે તીપાં શુધી હીલવ હીલવ કરીને મેલવવું. પછે પતરાં ઉપર માખાણુ ચોપડી તેના નાહાના લાડવા કરી ધીમી બઠીમાં બુજવાં.

પપ૩. કેક તથા બીરાકીટને મરટે ખાંડની તોપી-એક માટીનાં શાષ્ટ વાણુમાં થોડી ઇંડાની શરૂદી નાંખી તેને કષ્ટ મહ ડાવ ના જવું, તથા તે જ્યાં શુધી ખીલીને હમ કી તથા માખાણુ જેવી ઘટ અને ચીકત થાય તીપાં શુધી તેમાં જરા જરા ખારીક છુંડેલી તથા કપડાંનાં ખારીક ચારણુમાંથી ચારેલી ખાંડ ઉમેરતા જવું. પછે તેમાં થોડા લોખુતો રથ ઉમેરી તે વાણુ ઉપર એક બીણું કપડાંનો કટકો ધાંકી કાંમ પડે તીપાં શુધી રાખી મેલવું. કાવલીની શાતીઆનો જુમ જો વાપડવાથી ઘણું જલસીયી કષ્ટ મહ ડાય.



## બીરાકીટ

પપ૪. આરજની બીરાકીટ-થોડા શાળાં આરજ લેવને તેઓ શારીપેઠે નરમ થાય તીપાં શુધી ખાણવાં, બદાંમ તણુ ચાર વગત તેનું પાંણી બદાંમવું, પાણુ બદાંમતી વે

લાઝિ ગરમ પાંણીજ નાંખવું. કેમકે એધી તે માં ને કવડાસ હસે તે નીકલી જાય. બરેા બર ખશાઈ રહેને નીચે ઉતારવાં અને દરમિ કની બને ચીર કરી માહેથી ગર કાહાડી નાખી કાટલાં રહે તેમને તોલી ૨ ભાગ જેટલી ખુરા ખાંડ માહે મેલી તેમને ખુબ મશલી નાખવાં. જ્યાં તે મલલાઇને ખુબ માવા જેવું થાય, તીપાર તેને રાટલીની માશક વણી રકાખીમા નાખી એક આખા દાહાડો શુ કાવા મેલવું. બીજે દાહાડે તેમાંથી તહરેવાર જાતના તથા તહરેવાર કદના કકડા કાપી તેનું ઉપલું પડ નીચે જાપ એવી રીતે બીજી રકાખીમાં મેલો તે રકાખી જ્યાંપર તે બુજાઈ ને બીચકીટ જેવી થાય તીપાંપર ઇંશારની આગલ રાખા મુકવી.

પપ૫. બદાંમની બીરાકીટ-એક ૨ તણ ખુરા ખાંડ લેઇ તેમા ૨ આજાંજ બદાંમ કાપીને, તથા ૨ ઇંડાને શારીપેઠે ચાલવાંને મેલવી દેવાં અને જાપરથી જરાક બદાંમનું તે લ અથવા અરખ નાખવો. પછે થોડોક આ તો લેઇ તેમા જેટલો ગાઝિ તેટલો મેલવી મશલી માવા જેવો કરી બીચકીટ બનાવના ૫ તગંમાં, પરથમ માહે આતો લગાડી તેમા બી ધીમી બઠીમાં બુજા કાહાડવી.

પપ૬. શેવાઝિ બીરાકીટ-ના રતલ ચારેલી ખાંડન ૪ ઇંડાની શાષે ૧ કકાક શુધી મેલવાંઆ કાંચી પછે તેમાં બા રતલ મેડો નાખી શારીપેઠે બદાંમે મેલવ.ને વણીને તેની ગોલ બીચકીટો ગલાશયી કાપી કાહાડવી. પછે તેને બીચકીટ બનાવના પતરાંપર મેલી જાપર ખાંડ બનાવવાંને બુજવી.

પપ૭. જાનજર બીરાકીટ-૧૧૧ રતલ આતો, ૧૧૧ રતલ શરૂદ ખાંડ, ૧૧૧ રતલ માખાણુ, ૧ ઇંડાની દાલ, ૧૧૧ આજાંજ ખારીક કચેલી છુંડ અને જરાક "સોડા." આ મધમાંમાં થોડું તાણુ દુધ નાંખી નરમ થાય તેમ કરીને ચુંદવું. પછે એ મેલવાણી ને માખાણુ લખાડેલાં કાગલ ઉપર બીચકીટનાં

જેમાં થોડાં થોડાં દુર મેટકાં નાખી મધીઅમ બહીમાં ૧૮ મીનીટ શુધી ભુજવા. અથવા ૬ વહી મેલવણીને જડી વણીને મલાશથી બી શકીટના આકારનાં કકડા કાપી કાઢાડવા, તપા ૨ પછે મધીઅમ બહીમાં જરા પ્રીકાશ રંગ ધરે અને કકરી થાપ તીપાં શુધી ભુજવા મુક વી, જો બીશકીટને મીડી કરવી હોયતો આંડ વધારે નાખવી.

૫૫૮. વાઈન બીશકીટ—૪ આંગ્રાં સ માખણ, ૪ આંગ્રાં સ શરૂદ આંડ, ૦૧૨ તલ આતો, ૨ ઇંડા, "કાર્બોનેટ આફ એ મોનીઆ" એક ટ્રામ તથા એ મેલવણી ન રમ થાપ એટલો શરૂદ વાઈન નાખી, બધાં ને શારીપેંડ મેલવી શટલી જેવું વણી મલા સથી કકડા કાપી એક પતરાંપર મેલી ભુજવાં.

૫૫૯. કામન (શાંય. ૨૦) બીશકીટ—૧ ઇંડાને ૧ ચમચા બરી ગોલાખ અ ને એક ચમચો વાઈનની અંદર શારીપેંડ કા લવવાં, પછે તેમાં એક રતલ ખારીક છુંડેલી આંડ તથા એક રતલ આતો ઉમેરવો, અને તેમાં એક આંગ્રાંસ વહીઆરીને જરા જરા નાખીને બધાંને મેલવતા જવું. તપાસવાદ મ રજીમાં આવે તેવા આકારની બીશકીટ કરી પ ટલાં શરૂદ કામલ ઉપર અથવા પતરાંતા "ગે લડ" માં મુકવો. પછે તેની ઉપર ઇંડાંની શ ફૂટી પીછે પીછે લગાડીને ઉપર આંડ બભરા વવી. પછે તેને બીમી ગરમ થાપલી બહીમાં મુકવી અને જપારે બીશકીટ ઉપશાઈને જરા રતાથ ઉપર આવે એટલે બહીમાંથી કાઢાડી લેવી.

૫૬૦. શુધીટ બીશકીટ—એક રતલ આતો, ૦૧૨ રતલ માખણ, ૦૧૨ રતલ શરૂદ આંડ, ૨ ઇંડાં અને થોડી વહીઆરી નાખી ને બધાંને મેલવીને ઘટ લાહીતા જેવું કરવું. પછે એ આતાની ગોલ લાકડી વણીને તેમાં થી થોડો થોડો થોડો મેલને ગોલ બીશકીટ ના જેમ દમ બનાવવા, અને તે દેડાને ઉપ રથી જરા આંગલાએ કરી દાખીને ચપતાં ક

રવાં, પછે તેમાં કાંતાથી નાકાં પાદી પતરાં ઉપર મુકીને બીમી બહીમાં ભુજવી.

૫૬૧. હુરુડ (કઠણ) બીશકીટ—૨ આંગ્રાંસ માખણને એક રતલ આતો લા હી જેવો ઘટ થાપ એટલું દુધ નાંખીને ગરમ કરવું. પછે આતાને દુધમાં ગરમ કીચિલા માખણમાં નાખો ખુબ મચલી યુદ્ધને ગોલ બનાવવો. તીપારખાદ તે આતાના ગોલાને વેલણથી કરી બીશકીટના જેવું વણી મલાશ થી તેના ગોલ કકડા કાપી કાઢાડવાં, અને તે બીશકીટના કકડાઓપર કાંતાથી આરપાર ના કાં પાદવાં અને મધીઅમ બહીમાં ૬ મીનીટ શુધી ભુજવા મેલવી.

૫૬૨. કેપટન બીશકીટ—૪ રતલ ધ જીના મેદાનો આતો, ૦૧૨ રતલ ખરીર અને એ મેલવણી તરગ થાપ એટલું પાંણી નાંખી ને આતાને જોરથી ઘણાવાર મચલીઆ કર વું. પછે તેની ગોલ પોણલી બીશકીટ બના વી ઉપર કાંતાથી નાકાં પાદી બીમાં ઇંગારની બહીમાં ૨ કલાક શુધી ભુજવા મુકવી, પછે કા હાદીને ગરમ જગા ઉપર મુકાતી મેલવી.

૫૬૩. શી બીશકીટ—(જુઓ કેપટન બીશકીટ નાં ૫૬૨) પણ એમાં ૧ જીના મેદા ના આતાને બદલે ૪ રતલ યુલાં શાયનો બે લેલો ઘડોનો આતો લેવો, અને ઉપલી રીત પરમાણે બનાવવું.

૫૬૪. પરાતાંની બીશકીટ—એક ર તલ મેદાનો આતો, એક રતલ શરૂદ આંડ, ૦૧૨ રતલ છુશાં કાપેલાં પશતા, ૨૦ ઇંડાંની દાલ (શરૂતી નહી લેવી) આંડ તથા ઇંડાંની દાલને એક વાથણમાં નાંખી કઢીએ કરી ખુ બ મેલવવું, પછે તેમાં પશતાં અને આતો ઉમેરીને બધાંને શારીપેંડ મેલવી એક ઇંચ બદલે પતરાંનાં મેહાં બે થાલામાં નાખી મ બીઅમ બહીમાં ભુજવા મુકવું. અને જપારે થડું પડે એટલે છરીથી કરી તેની કાટરીએ (ચાલકા) મળી કાઢાડવી.

૫૬૫. કુંદેચ બીશકીત—૩ તાળ  
૪ ઘં બાર આતો મેવા, અને તેટલીજ આંદ  
મેત્રી. પેડેમાં ૩ ઘં ઘંની શરૂદી. તથા દાલને  
જુરી જુરી એક વાથલુમા નાંખવી, પછે ચ  
કુંદીને શારીપેઠે આલવીને ફીલુ મહદાવડું, અ  
ને તેમાં મીશિપાએલી નારંગીની છાલને છ  
ખી છખી કાપીને ના આંકડા નાખીને ખ  
ખ મેલવડું, તીપારખાદ તે શરૂદીમાં આતો,  
આંદ તથા છાલની દાલ નાખી સંમચે સંમ  
ચે શારીપેઠે, બધાને મેલવી નાખવડું, પછે ચં  
ગચાએ કી શરૂદ કાગજની ઉપર મરજીમાં  
આંચે એત્રી બીશકીટના આકાર બનાવી જા  
ર ખાદ બગરાવીને ધણાજ ધીમા ઇંગારની  
બાંધીમા બુજવા મુકવો. બાકી ધણી ગરમ ન  
હી હાથ તેની ચંબાલ રાખવી, પછે ખાહાર  
કાહાડી આલવી છરીધી કાગલને કાપીને ના  
ખવાં અને બાકચમાં બીશકીટ ભરવી.

૫૬૬. દસિપંજ બીશકીત—૧૨ ઘં  
દાંતી દાલને ના કલાક શુધી કાલવીઆ કર  
વી અને તેમાં ૧૧ રતલ ખાંદ નાખી જ્યાં  
સુધી ઉપર પરમેશ આપે તીપા શુધી કાલવ  
વી. ઇંદાંતી શરૂદીને શારીપેઠે ફીલુ મહદાવીને  
ઇંદાંતી દાલ તથા ખાંદમાં મેલવવી, અને તે  
માં ૧૪ આંકડા આતો તથા ૨ આંકડા લો  
ખુની ખમણેલી દાલ નાંખી બધાને શારીપેઠે  
મેલવી નાખવડું. તીપારખાદ પતરાના "મેલ  
દ" માં માખામુ લગાદીને એ મેલવણી તેમાં  
ભરવી અને ઉપર ખાંદ બગરાવી ના કલાક  
શુધી બુજવા મુકવી.

## વાતર આઇસ

૫૬૭. લીખુનું વાતર આઇસ—૩  
લોખુ લેઇ જે વાથલુમાં બનાવડું હાથ તે વા  
થલુમાં લોખુની છાલને પુરા ખાંડના ગાંઝરા  
ઉપર શારીપેઠે બગરી. પછે તેમાં ૧ લોખુનો

રથ એક પેંટ ખાંડનો શીરા (જુઓ નમબર  
૩૬૧) એક નારંગીનો રથ તથા અરધી પે  
૩ પાંણી નાંખી આઇસના શાંચામાં બાંધવડું.

૫૬૮. આરંજ વાતર આઇસ—  
૨ નારંગીની છાલ જાપ એક જુરા ખાંડનો  
ગાંઝરા શારીપેઠે બચી તે છાલને ખમણી કા  
હાડવો, પછે તે પિત્તમાં એક પેંટ શીરા (જુ  
ઓ નાં ૩૬૧) નાખી તેમાં એક પેંટ નાર  
ંગીનો રથ જામેરી ચાલી કાહાડી આઇસનાં  
શાંચામાં બાંધવડું. નારંગીની છાલને ધણી ધ  
શડીને આખવવી નહી, નહીતો કે કવડું થઈ  
જાય.

૫૬૯. લીડી દરાખનું વાતર આ  
રા—૪ લોખુનો રથ, એક નારંગીની આખ  
પેત્રી છાલ, એક પેંટ ખાંડનો શીરા (જુઓ  
નાં ૩૬૧) અરધી પેંટ પાંણી, ૨ ગલાચબ  
રીને લીડી દરાખનું ચરખત ("ગરેપ શાઇર  
૫") અને એક ગલાચબ ભરીને શરી વાઇન.  
એ બધાને મેલવી ચાલી કાહાડી આઇસના  
શાંચામાં બાંધવડું.

૫૭૦. કેરીનું વાતર આઇસ શારી  
મીઠી આઇસની કેરીના રથ કાહાડી તેમાં યો  
ડું પાંણી તથા એક પેંટ ખાંડનો શીરા (જુ  
ઓ નાં ૩૬૧) નાખી મેલવીને આઇસનાં  
શાંચામાં બાંધવડું.

૫૭૧. અનીનાશનું વાતર આઇ  
સ—૧૧ રતલ અનીનાશને ડોલા તેને ચી  
મરમરની ખાલમાં નાંખી ખારીક છુડવડું. પછે  
તેમાં જરા લોખુનો રથ તથા એક પેંટ ખાંડ  
નો શીરા અને તેમાં જરાક પાંણી નાંખી ચં  
લવી આઇસનાં શાંચામાં બાંધવી.

૫૭૨. તરખુજનું વાતર આઇસ—  
અરધી રતલ શાદ લાલ પાક તરખુજ  
ને ચીમેરમરની ખાલમાં નાંખી છુડવડું, પ  
છે તેમાં જરા લોખુનો રથ તથા એક પેંટ  
ખાંડનો શીરા અને તેમાં જરાક પાંણી નાં  
ખી મેલવી આઇસનાં શાંચામાં બાંધવડું.

૫૭૩. જીનજર વાટર આઈશ—૧  
આજાંસ આદુના સુરમખામાંથી ફે બાગ શા  
રી ખલમા નાંખી છુંડવું અને બાકીના સુ  
રખાની પાટલી પાટલી કાટરીઓ કરવી. પછે  
તેમા એક પાટલી લીંબુનું વાટર આઇશ બ  
નાવી (જુઓ ના. ૫૮૭) તેમાં બધાને મેલ  
વી શાંઆમાં નાંખી બાંધવું.

૫૭૪. બદામનું વાટર આઈશ—૧  
આજાંસ છેલેલી બદામને ના પેટ પાંણી શા  
થે એક ખલમાં બારીક છુંડવા અને પછે તે  
માં બદામ તથા પાંણા મલી નેટસો રથ થા  
ચો હાપ તેટલોજ થીરા જામેરી બારીક નાકાં  
ની ચારણીમાં ગાલો સેધ બાંધવું.

## ચટણી

૫૭૫. કાશમીર ચટણી—આદુની જી  
ણી જીણી કાપેલી કાટરીઓ એક શર, છેલે  
લી લચણુ એક શર, અંગુરી દરાખ રા શર,  
મરચાં એક શર, આખી રાઇ ના શર. એ  
બધાંને એક પથરની ખલમાં છુંડી અથવા પ  
થરના પાતા ઉપર પીચીને મેલવી નાખવું. પ  
છે ૫ શર શરકામાંથી થોડા શરકો સેધ તેમાં  
એક શર ગોલને બાંજવેલા. તીપારખાદ તે  
બાંજવેલા ગોલમાં બધા મથાણા મેલવી ના  
ખી એક મોહટી ખરનીમાં ભરી જાપચી બા  
કીનો શરકો નાંખી દેવા પછે તેને ૧૫ દાહાડા  
શુધી તડકાંમાં રાખી મેલવું. જો થોડી ચટ  
ણી બનાવવી હામતો ઉપલા મથાણાના પરમા  
ણુ પરમાણે મોડું મોડું સેધને બનાવવું.

૫૭૬. એ ગોલ ચટણી—કાશી કેરી  
એક રતલ, છુંડેલું મીઠું એક રતલ, શુક્ર  
લાલ મરચા (મરચાંનાં ખી નહીં મેલ્યાં) એક  
રતલ, રાતી ખાંડ એક રતલ, અંગુરી દરા  
ખ ૧૧ રતલ, લચણુ ૧૧ રતલ, તાજુ આ  
દુ ૧ રતલ, બધા શરકો ૪ પાટલી, સફી ક  
ડીયા કાહાડેલી આંબલી ૧૧ રતલ. મરચાંને

કલાક શુધી શરકામાં બીજવી રાખવાં, પછે  
એ બધા મથાણાને ખલમાં અથવા પાતા જ  
પર પીચીને શરકામાં મેલવી નાંખી મજબુત  
બુચવાલી ખાટલીઓમાં ભરી રાખવી.

૫૭૭. દીંદરી ચટણી—૧૧ રતલ  
કીશમીથ દરાખ, ૧૧ રતલ લાલ મરચાં,  
૧૧ રતલ આંબોશી, એક રતલ લાલ ખાં  
ડ, ૧૧ રતલ આદુની બારીક કાટરી, ૧૧  
રતલ મીઠું. એ બધાંને ખલમાં છુંડી અથ  
વા પાતાપર પાંચીને લાહી નેત્રુ ઘટ ચાપ એ  
ટસો શરકો નાખી મજબુત બુચવાલી ખાટલી  
ઓમાં ભરવી.

૫૭૮. આંબોશીની ચટણી—૧૧ ર  
તલ આંબોશી (જુઓ આંબોશી બનાવવાની  
રીત) ૧ રતલ અંગુરી દરાખ, ૧ રતલ  
આદુ, ૧ રતલ ગોલ, એક આડંસ લચણુ  
એ બધાંને છેલેલી શાકરવું. ગોલને થોડા શ  
રકામાં બીજવી રાખવો, અને ઉપલા મથા  
ણામાંથી જુદા જુદા મથાણા સેધને પાતા જ  
પર પીચવો અથવા ખલમાં છુંડવો. પછે એ  
છુંડેલા મથાણાને એક બીજમાં બિલી નાખ  
વાં, અને ગોલને થોડા શરકામાં બીજવી તે  
મા નાખી મેલવવું. જો શરકો થોડા પડેતો  
જરા વધારે નાંખી મેલવીને પોહલા મોહિ  
ડાંની ખાટલીમાં ભરવી.

૫૭૯. આંબલીની ચટણી—એક શ  
ર નવી આંબલી સેધ તેના મીઠામાં કાહાડી  
નાખવા, પછે તેમાં મીઠું ૧૧ શર, કીશમીથ  
દરાખ ૧૧ શર, ખાંડ ૧૧ શર, ૧૧ રતલ  
રાતા શુક્રાં મરચાં, લચણુની કલી છેલેલી ૫  
આડંસ, લથા આદુ ૧૧ શર. એ બધાંને  
છેલેલી શાક કરી શાશીપેઠે ખલમાં અથવા પા  
તા ઉપર પીચીને થોડા શરકામાં મેલવીને લા  
હી નેત્રી કરવી, પછે તેને પોહલાં મોહાંની  
ખાટલીમાં ભરી મેલવી.

૫૮૦. આદુ તથા આંબલીની ચટ  
ણી—આદુ ૪ આડંસ સેધ તેની લાલ ઓ  
ખરી કાહાડી ૪ તેના નક્કી આંબલીમાં ૫૫

રના પાત્ર ઉપર છુંડવી, પછે તેમાં ૨ માથા (૨૪ મરેત) મીથું, જરા છુંડલા-મરચાં આને ૨ તોલા આખી રાધને છુંડીને તેમાં નાંખવી. પછે એ બધાને મેલવી ખાટલીમાં ભરવી.

૫૮૧. કેળોની ચતણી—કાચી કેળાઓને ઊંઘી તેને કાપીને જીણી જીણી કરગો આ રંગે શર દેવી, આદુ ના શર, લથણુ ૨ આ જાંઝ, શુકાં મરચાં ૩ આજાંઝ, એ મશાલા ન પાત્રા ઉપર અથવા ખલમાં પીચવા. તીપા રખાદ ૧ આજાંઝ ખાંડ, ૮ આજાંઝ મીથું એ બધાને ચાંપીપેઠ મેલવી ખરણી અથવા પોહલાં મોહાની ખાટલીમાં ભરી ૧૫ દાહાડા શુધી તડકા મા રાખી મેલવી, ઘડી ઘડી તેને હીતવીયા કરવી.

૫૮૨. દગાપની ચતણી—લથણુ ના આજાંઝ, આંપાચી ૧૧ આજાંઝ, આદુ, મીથું અને કીચમીશ દગાપ, દરએક એકેક આ જાંઝ, શુકાં લાલ મરચાં ના આજાંઝ, ચરકો અરધી પેંટ. એ બધા મશાલાને છુંડી અથવા પીચીને શરકો નામી પોહલા મોહાંની ખાટલીમાં ભરી ૮ થી ૧૦ દાહાડા શુધી તડકા મા રાખી મેલવી.

૫૮૩. કોતની ચતણી—પાકાં કોટ લેઇ તેને બાંજીને અંદરથી માયો કાઢાડવો, પછે ન પત્રાક કોટના મરે ના શર આદુ, એક પધશા બાર લીલી હલડ, મરચા નવનાંક, થોડું જીરું તથા ધાણા, લથણુ એક પધશાબાર તથા ગોરુ એક પધશા બાર. એ બધી ચીજોને એક હી કરી ખુબ ખારીક છુંડવી, પછે તેને એક લાકડાનાં નાધલા વાથણમાં અથવા કલકનાં કાંચી આમાં રાખી, જરા લોચુ નીચવવું. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી કેમકે તે વધારે દાહાડા રહુઆથી બગડી બપે,.

૫૮૪. કેલાંની ચતણી—એક ચમગો ચણાની દાલ, તથા ૮ શુકાં મરચાંને વાટીને જરાક ધીણમાં તલી કાઢાડવાં. પછે ૪ કાચા કેલાંને ખારી તેની ઊલ ઊંઘી કાઢાડી બધાને એક ખતમા શાયે છુંડવાં અથવા પાંડવાં.

પછે તેમાં એક ચમગો લોચુનો રસ અથવા શરકો રેડવો. એ ચતણી વધારે વખત રહુઆથી બગડી બપે પછે માટે ખાધા નેહ મીજ બનાવવી.

૫૮૫. કુદણાની ચતણી—કુદણાના લોલા પાત્રા ના રતલ, મીથું ના રતલ. રાતા મરચાં એક આજાંઝ. અંગુરી દગાપ ના રતલ, આદુ ૨ આજાંઝ, લાલ ખાંડ ના રતલ, લથણુ એક આજાંઝ. એ બધાને ઊંઘી શાક કરી ખાણનીમા અથવા પાત્રા ઉપર ના પેંટ શરકો નાખીને છુંડવું અથવા પીચવું. પછે એ બધાને ચાંપીપેઠ મેલવી નાખી બીજો અરધી પેંટ ગરમ કીચિલા શરકો ઉપર ના મરો. થંડું પડેને ખાટલીઓમા ભરવી.

## અચાર

૫૮૬. કાંદાના અચાર પેહેલા કાંદાને ઊંઘી તેનો નાહાની નાહાની કાઢરીઓ કરી અને તે કાઢરીઓને એક રકાખીમા પાંચ રવી અને તે ઉપર થોડું નીમખ ભભરાવી ના કલાક રેહવા દેઇ ને ખાર પાણી ચાપ તે કાઢાડી નાખવું. પછે કાંદાના એક બરણીમાં ભરવા અને તેની ઉપર મરમ કીચિલા શરકો નામવો પણ તે શરકાને ગ્રકાલતી વખતે તેની અંદર શરકાની દરએક પેંટ ૧૧ તોણા કાલાં મરી, ના તોણા ચીની કપાલા, ના તોણા લવંગ, અને ના તોણા થુંક બિલીને તે શરકાને ગ્રકાલવો. એ રીતે બનાવેલા શરકો અચારની ઉપર આવે તીપાં શુધી તે કાંદા ઉપર નામવો. અને પછે તે બરણીને ગરમ ચુહલા ઉપર એકુ ને દાહાડા રેહવા દેવી, તાં હાંથી જાંઝકાળાને બરણી ઉપર મોહોરો કીચિલા મલમલનું કપડું ખાંધવું. એક મહીના માં તે અચાર તપપાર થશે. પછે લાકડાના બનાવેલા નાકાના ચમચાથી અચારને કાઢાડવું.

**પટ૭. રાત્રી કોબીજના અચાર—**

રાત્રી કોબીજના ઉપરથી ખરાબ પાતરા કાઢાડી નાખી બાકીના પાતરાંની લાંબી લાંબી પાટલી કાઢીએ કરવી, અને તે પાતરાંમાં જે કઠણ ઘાંતડો હોય તે કાઢાડી નાખવો. પછે તે ને તોપલીમાં ભરાં ઉપર ધાણું શરખું મીઠું નાખી, બધાને મીઠામાં ખરમાતીને એક રાત રેહવા દેવું, કે નથી મીઠાનું આરું પાણી નોકલી જશે. પછે તે પાતરાં ઉપરથી મીઠાને ખંભેરી નાખી ખરણમાં ભરવા અને ઉપરથી ગરમ કીધેલો શરકો નાખવો, પાણુ શરકો ને ગરમ કરતી વખતે તેમાં દર એક બાટલી શરકાએ ૧૧ આંગૂંસ કાલાં આખું મરી, તથા એક આંગૂંસ છાંડેલી શુક અને ૧૧ આંગૂંસ લવંગ નાખી પાંચ મીનીટ શુધી ઉકાલીને કોબીજ દુધે તેથી બે આંગલ વધારે નાંખીને મજબુત બુચ અથવા ધાંકણું ધાંકવું. પછે તેને એક બે અઢવાડીયાં અથવા તેથી થોડા વધારે ગરમી આધારમાં લેવું. એ અચારને લાકડાંનાં ચમચાથી કાઢાડવાં.

**પટ૮. ઇંડાંના અચાર—** જોઈએ એ ટલાં ઇંડાંને ૧ મીનીટ શુધી કઠણ બાપવા, અને તેનાં કોટલા કાઢાડી નાખી થંડાં પાડવા, જરે ઘણા થંડાં પડે એટલે ખરણમાં નાખી ઉપરથી ગરમ કીધેલો શરકો રેડવો, કે જે શરકાને ગરમ કરતી વખતે દર એક પેંટ શરકાએ ૧૧ તોલો કાલાં મરી, થોડાં લાલ મરચાં, ૧૧ તોલો લવંગ નાખીને ઉકાલવો. પછે ખરણીને જ્યાં કપડાં અથવા પટલા આમડાંથી મજબુત ધાંકીને, જાંઠા શુધી ઇંડાંનો રંગ બદલાય તાંહા શુધી રેહવા દેવું. પછે આંધામાં લેવું, ઘણા દાહાડા ગરુઆથી ખગડી જાપડે.

**પટ૯. ગરબના અચાર—** ખારા શુદ્ધ ગરબને શારીરેક થોડી શાક કરી તેનાં કાપો ને કટકા કરવા પછે તે કટકાને લોણી ઉપર મુકી તેલ અથવા ધીધમાં તલીને લાલ કરવાં. પછે મુઠ્ઠાપરથી જતાને એક કઠાખીમાં

મુકી કટકાએને થંડા પાડવા. થંડા પડી રહેવા પછે ગરબના શુમાર પરમાણે શરકો લેવા. દર એક પેંટ શરકાએ ૧૧ તોલો કાલાં મરી ૧૧ તોલો લવંગ, થોડાં શુકાં લાલ મરચાં, થોડી લથણુની છાલેલી કલી, નવત્રાક દરેલી રાઇ, ૧૧ તોલો જીરું તથા જરા શરચીજ તે લ એ બધાને ખુબ મેલવવું. પછે રાઇને શરકામાં ચઢાડવી તેમાં ગરબના તરેલા કટકા એને શારીરેક ખરમાતો કાચની ખરણીમાં ભરવાં. તીપારબાદ બાકીનો શરકો તથા રાઇ ઉપરથી તેમાં નાખીને ખરણીનું મોઢું શારીરેક ધાકીને બાંધવું, કે જેથી જીણા મજર તેમાં જાપ નહી. થોડા દાહાડા રેહવા દેવાં. પછે જ્યારે અચાર કાઢાડવાં હોય તોપારે કાઠાથી અથવા ચમચાથી કાઢાડવાં અને તેમાં મજર જાપ નહી તેનો ચાંબાલ રાખવી, નહી તે કે અચાર ખગડી જશે.

**પટ૧૦. માછલીનાં અચાર—** જુઓ ધરબના અચાર નાં પટ૯.) પણ ધરબને બદલે તાજાં શમશની અથવા બીજી શારી માછલી લેવી, અને તે માછલાને મીઠું દેલે લેઈ કઠણ તલીને ગરબના અચારના રીતે બનાવવા.

**પટ૧૧. વાંસના (ખામણુ) અચાર—** વાંસના કુમમા પીલા જેહવા જમીનમાંથી તે તેહવા લેઈ ઉપરથી આમડી (છાલ) કાઢાડી નાખી, અગ્રા દય લાખા કટકા કાપી ઉપર મીઠું નાંખી શારીરેક ખરમાતીને બે દાહાડા શુધી તોપલીમાં રેહવા દેવા, જેથી મીઠાનું પાણી નીપરાઇ જશે. પછી એક ખરણી માં આદુની કાપેલી પાટલી ચીપે, થોડાં આખું મરી, થોડી લથણુની કલી તથા વાસનાં કાપેલા જીણુ કટકા નાંખી ઉપરથી સાંજનો સરકો નાંખીને ખરણી અથવા બાટલીમાં ભરવી. પછે તેને એક અઢવાડીયાં શુધી તડકામાં મેલી રાખવી. જો એ અચારને ઘણાં તીખાં બનાવવા હોય તો તેમાં થોડાં લીલા મરચાં અથવા મરચાંનો સરકો રેડવો.

૫૮૨. આદાનું અચાર.—જોઈએ એટલા આદુ લેઈ ઊંડાને પાટલી પાટલી પો ઊંડી ચીપો કાપવી. પછે તેમાં મીથું નાખી ઝારીપેઠે ખરમાતો રથી ૭ કલાક રહેવા દેઈ ખરણી અથવા ખાટલીમાં નાખી ગરમ કીંચે લેા શરકો (શરકો આદુના પરમાણુ પરમાણુ લેવા) થોડા મરી અને બથલુની કઢી નાખવી પછે તે શરકો થંડા પડે એટલે ખાટલી અથવા ખરણીને મન્યુત ધાકણુ અથવા જુ અ દેવા.

૫૮૩. રંશાનું અચાર.—જોઈએ એટલા આદુને ઊંડી પાટલી પોહાલી ચીપો કાપતા, પછે તે ચારોની છુણી છુણી કચુંબ રના જેવી છરીથી સતીએ કાપી કાઢાડવી. પછે તે શર્કાએને એક બાંધુની તોપલીમાં નાખી ઝારીપેઠે મીઠામા ખરમાટીને એક અથવા બે દહાડા તડકામા શુકવવી. તીઆરખાદ ગરમ કીંચેલા શરકો (આદાના ધુમાર પરમાં છે શરકો લેવા) આમા કાલા મરી અને દરેલી રાઈ નાખવી. પેહલાં રાઈને થોડા શરકા મા સારીપેઠે અહાવાં આદાની કાપેલી શર્કા આ તેમા શારીપેઠે ખરમાટીને ખરણીમા નાખવી. પછે ઉપરથી બાકો રહેલા શરકો તથા મરી નાખી બે તરણુ આઠવાડીઆં સુધી ખરણીને ધાકીને રહેવા દેવાં. પછુ છુણા મછર નાએ નહીં તેથી તે ખરણીનું મોહાડું કપડા થી બાંધવું.

૫૮૪. હીબુનાં અચાર.—૫૦ પાકા શારા હીબુની ચાર ચાર ચીરો કરવી. તે ચીરોને છેક નીચે સુધી કાપવા નહી, પણ આર ધા હીબુ સુધી કાપવી. પછે તેમાં ખારીક કી પેલું મીથું તથા હલડ બેલીને રાખવી. તરણુ ભાગ મીથાએ એક ભાગ હલડ બેલવી. તીઆરખાદ તે હીબુએને એક કામના વાથ લુમા ૨૪ કલાક સુધી એક બાંધની ઉપર ઉભા ગ્રાહવી રહેવા દેવાં. પછુ તેહમા વખત મા હીબુને તરણુ આર વખત ફરવ ફરવ કરવું. ૫૦ મેલા ના વખત આદુની રાખેલી કાટ

રીએ, થોડા છુંડેલાં ગરમાં. થોડી દરેલી રાઈ અને એક આઠથ દરેલી હલડને લીબુના રથમે મેલવી, એક કામની ખરણીમાં હીબુ ખરી ઉપરથી શકણો મથાણો નાખવા. પછે ખરણીનું મોહાડું બાંધી તડકામા તરણુ દહાડા સુધી બેલવીને ચાર પાંચ આઠવાડીઆં પછે હીબુને ખાધામા લેવાં. કેટલાક લોકો શરકો એમાં રેડેડ.

૫૮૫. રાઈની કેરીનું અચાર.—ચારી મોહાટી કરી ૧ મણને જરા પાકવા જેવી થાએ એટલે તેને કારીને ચાર ચાર અથવા આય આય ચીરો કરવી પછે તે ચીરોને ગરમ પણીમાં ઘોહાને ૪ થોર મીઠુ નાખી મેલવીને એક ખરણીમાં ખરી તરણુ દહાડા સુધી રાખવી પછે તેને બાહાર કાઢાડી કોના કારીને તડકામા તરણુ દહાડા સુધી સુકવવા ત્યાર બાદ ૪ થોર રાઈને જરા પાણીમાં ખરમાતો તડકે સુકવવી. પછે રાઈને બરડી તેના છલા ઝાટકી કાઢાડી તેને જુબ છુંડીને ખારીક કરવી અને પછે તેને એક લાકડાની મોહાટી કચરોટમાં એક થોર પાણી નાખી તેમા રાઈને જુબ કાલવવી, પછે તેમાં સરસીયુ તેલ ૫ થોર નાખીને ધરાવી કાલવવી. તારખાદ તેમાં ૫ થોર ગોલ મેલવી એકરથ કરવી. એ કીધા પછી ઉપલા કેરીના કટકા અથવા ચીંગાને રાઈમાં નાખી તેમાં ૫ થોર ખાડક. ૧૦ થોર દહાડ, ૧૦ થોર મરી અને નવટાક છૂર નાખીને એ બધાને ઝારીપેઠે ખરમાટી એક અચારની ખરણીમાં ખરી, તે કુપે એટલુ સરસીયુ તેલ ઉપરથી રેડવું પછે તે ખરણીનું મોહાડું બાંધી તરણુ દહાડા સુધી રાખી મેલવી. તરીને દહાડે અચારને તલીએ ઉપર કરવું. એ પ્રમાણે તરીને તરીને દહાડાને આંટરે મહીના સુધી તલે ઉપર કરીઆ કરવું; ને મહીના ૫ છે દર ૧૫ દહાડે એકવાર ફરવવું, અને એ જ રીતે હમેશા ફરવ ફરવ કરીઆ કરવું.

૫૮૬. ચાંપા કેરીનું અચાર.—૧ મણ કેરીનો ચાર ચાર ચીરો વલગી રહે એ



રીતે કાપી ગણા ગરમ પાણીમાં ઘાહી નાખી ને ૪ શેર મીયામાં તરણુ દાહાડા સુધી રાખી મેલવી. પછે તેમાંથી કાહાડી કોરો કરી રાષ્ટી કેરી પરમાણે ૪ શેર રાધ કાલવવી (જુઓ રાષ્ટી કેરીનું અચાર નાં ૫૯૫) એ પરમાણે ગાલ વગેરે નાખી મેલવી તે કેરીઓમાં રાધ તથા ભરી ભરી ખરણીમાં નાખી સરસીયાં તે લમા દુખાડવી અને ઉપલી રીત પરમાણે ફર ૧ ફરવ કરીઆં કરવું.

૫૯૭. મેથીયાં કેરીનું અચાર—૧ મણુ કેરીને ઊપર પરમાણે કાપી તથા રાષ્ટી કેરીમાં કહેવા મુજબ (જુઓ રાષ્ટી કેરીનું અચાર) નીમકમાં નાખી તથા સુંકવ્યા પછે શર શીયાં તેલમાં ૨ શેર મેથીને શેકવી, અને પછે ૧ શેર સુકા લાલ મરચાં તથા જરાક હાં અને પણુ મીઠા તેલમાં શેકી, આ શકલને ખારીક છુડવાં. ત્યાર બાદ રાષ્ટી કેરીની રીતે રાધ તથા રાધ કરી તેમાં મેથી વગેરે નાખી થોડો ગરમ મથાણો નાખવો. પછે એ સરવે કેરીની ચીરામાં ભરી કેરીઓને સરસીયાંમાં દુખાડવી.

૫૯૮. ખારકનું અચાર—૩ કલાક સુધી ૧ મણુ ખારકને થંદા પાણીમાં ભીજવી રાખવો. પછે તેને સુકી કરી ૧ શેર નીમકમાં એક રાત રાખી મુકવી, અને બીજે દાહાડે ૩ શેર રાધને રાષ્ટી કેરીમાં કહેઆં પરમાણે (જુઓ રાષ્ટી કેરીના અચાર) તથા રાધ કરી ખારકને તેમાં મેલવી ખરણીમાં ભરી સરસીયાંમાં દુખાડવી.

૫૯૯. કેસાનું અચાર—મણુ ૧ કેસા ને ૩ શેર મીઠામાં ૮ દાહાડા સુધી રાખી મેલવાં પછે બાહાર કાહાડીને તડકામાં ૩ દાહાડા સુધી તડકામાં સુકવવાં. પછે ૧ શેર સરસીયાંમાં મેલવી કેસા તેમાં નાખી સરસીયાંમાં દુખાડવાં.

૬૦૦. કરમદાનું અચાર—૫ શેર કરમદાને ગરમ પાણીમાં આશરે ૧૦ કલાક સુધી ભીજવી રાખવાં, પછે એક માટીના વાસ

ણમાં નાખી ૧૦ શેર નીમક ઉપરથી ભરવા વું; અને તે મીયામાં આશરે તથા પાર થાય એટલે વાપડવું.

૬૦૧. આંબલાનું અચાર—૫ શેર આંબલાને ગરમ પાણીમાં એક ઘડી (અરધા કલાક) રાખવા. પછે તેને બાહાર કાહાડી જ રા સુકા કરી તેમાં ૧૧ પાશર નીમક નાખી મેલવીને તરણુ રાત સુધી રાખવા. ત્યાર પછે તેને ૩ દાહાડા તડકામાં સુકવીને નવરાંક રાધ માં (રાષ્ટી કેરીના અચાર પરમાણે) મેલવી સરસીયાંમાં રાખવા.

૬૦૨. ખોરનું અચાર—શારા તાળા પાકાં ૫ શેર ખોરને ઘાહી ચાશ કરી એક તો પત્તીમાં ભરી ઉપરથી થોડું નીમક નાખી ખર માટીને એક રાત રહેવા દેવું. બીજે દાહાડે તે ખોરને તડકામાં સુકાતાં કરવાં એ પરમાણે ૩ અથવા ૪ દાહાડા પર તડકામાં સુકવવા. પછે ખોર સુકાઈને લાલ ચાએ એટલે તેને એક ખરણીમાં ભરી બે ખાતલી શરકા તથા ૨ શેર ગોલને સરકામાં મેલવી ગરમ કરી ખોરમાં નાખવો. પછે ઉપરથી સુકા લાલ મરચા ના થોડા ખી નાખી, ખરણી ને મજબુત થાકો રાખવી, જો મીયાશ વધારે કરવો હોય તો ગોલ વધારે નાખવો.

૬૦૩ કુમારનું અચાર—કુમારના પાકાં લાવી ઉપરની છાલ છોલી નાખી તેના ગેર કાહાડવો પછે તે ગરને એક રાખની ભરેલી તોપત્તીમાં નાખી એક રાત સુધી રાખી મેલવા. બાહારવને તે ગરને રાખમાંથી બાહાર કાહાડી મોહાટા પાણીના ભરેલા વાસણમાં નાખી ખુબ છબછબાવીને ઘાહવા, અને પછે તેને બીજા સોજા પાણીમાં ઘાહી સુકાતાં કરવાં. ત્યારબાદ ૧ શેર ગરે બે પથથા બાર નીમક લગાડીને તરણુ દાહાડા સુધી તડકામાં સુકવી ઉપર પરમાણે રાધ તથા રાધ કરી (જુઓ રાષ્ટી કેરીના અચાર) તેમાં મેલવીને સરસીયાંમાં દુખાડવી.

૬૦૪ લીલા મરચાનું અચાર—૧ શે

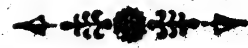
૨ લીલા મરચાં લાવી તેને એક બાળુથી  
છરીએ જરા કાપ પારીને એક કાચના વાથ  
જુમાં રાખવાં પછે તેમાં ૧૧૧ નવઠાંક નીમક  
નાખી મરકામાં બોલી રાખવા.

૬૦૫. બહેના બનાવાની રીત—યો  
દી પાક ઉપર આવેલી શારી કેરીએને પાણી  
મા બાજવી, પછે તેને પાણીમાંથી બાહાર કા  
હાડી ખુલી હવામાં છુતી છુતી વખાતી કર  
વી, અને જ્યારે કેરીએ ઘણી થ'દો પડે એ  
ટલે એક બરણીમા ભરી દર ૧ પેંટ મરકા  
એ ૧ તોલો કાલા મરી, ૦૧ તોલો લવંગ,  
થોદી લશણની કલી તથા ૦૧ શેર રાધને સ  
રકામાં ચઢાવી કેરીની ઉપર રેડવો. પછે મ  
જ્યુત બરણીનું મોહુડું બાંધી રાખવું. થ  
રકા કેરીના પરમાણુ પરમાણુ લેવો.

૬૦૬. પાણીના અચાર—૧ મણ કે  
રી શારી કુમલી લાવી તેના દીચકા સાથે યો  
હીને શાષ કરવી (દીચકા તોડવા નહી) પછે  
તેને એક માટીના વાથજુમાં અથવા બરણીમાં  
નાખી ઉપર શારીપેંટ મીથુ ભભરાવી કેરી ના  
ખવી. દર મણ કેરીએ ૪ શેર મીથુ નાખ  
વું. તાર પછે કેરીની ઉપર કેરીના તુટલા બી  
જા દીચકા નાખી ઉપર ખુબ દબાન મુકી  
(જો વાથજુ મોહુતુ હોયતો વધારે કેરી દા  
ખવી) ૪ દાહાડા શુધી મીયામાં રેહેવા દેવી.  
પછે એ કેરી કુપે એટલું કુવાનુ તાણું પા  
ણી રેડવું. જો પાણીને બદલે સોજ તાડી  
નામી હોય તો વધારે શારા યાએએ એ અ  
ચાર બાર માસ સુધી રહેશે.

૬૦૭. આગેસી બનાવાની રીત—  
જોઈએ એટલી કાચી શારી કેરીએ લેઈ જો  
પરથી છાલ છોલી નાખી તેની બધે અથવા  
ચાર ચાર ચીર કાપી કાહાડવી (કેરીની ગો  
ટલી લેવી નહી) પછે તે ચીરીએને સારી  
પેંટ મીયામાં બરમાટીને તોપકીમાં ભરી એ  
ક દાહાડો રેહેવા દેઈ, તડકામાં શાદરી ઉપર  
પોહરા પાથરીને સુકાતા નાખવાં. જહાંશુધી  
તે સુકાઈને કઠણ યાએ એક દાહાડા તડકા

માં રાખી મેલવાં પછે તેને હાતે હાતે ચોલી  
દોરીમાં પોઈને ગરમ જગા ઉપર તાંગી રા  
ખવી અથવા માટલાં તથા કરનદીઆમાં ભ  
રી મેલવી.



## મશાલો

૬૦૮ શાદો મશાલો—જીરું ૧ તોલો  
લાલ સુકા મરચાં ૦૧ તોલો, ધાણા ૧ તોલો,  
હલડ ૨ તોલો. ધાણા તથા જીરું એક વા  
થજુમાં નાખી જરાક શુકવા, અને બાકીની  
ચીજોને એક બે કલાક તડકું દેઈને બધાને  
બારીક છુંડવું અથવા દલવું, અને જેટલા  
જોઈએ તેટલા એમાંથી નાખવો.

૬૦૯. ભજીઆનો મશાલો—ધાણા,  
જીરું, મરી, એ દરએક એકેક તોલો, તથા  
હલડ ૨ તોલો, સુકા લાલ મરચા ૦૧ તોલો  
હાંડુ લોકો એ મશાલામાં ૨ વાલ હાંગ ના  
એછે. એ બધાને સારીપેંટ તડકું દેઈ, બારીક  
છુંડવો. અને ભજીઆ તથા ગાઠીયા, શેષ  
બનાવતી વખતે તે આટાના ચુમાર પરમાણુ  
મશાલો નાખવો.

૬૧૦. ગરમ મશાલો—જાએશલ, જા  
વંતરી, તજ, એલચીદણા, લવંગ, આખા  
કાલા મરી, જીરું અને શાહજીરું. એ દરેક  
એકેક તોલો લેવો. પછે એ બધાને તડકાનો  
તાપ દખરાની બારીક છુંડવો અથવા દલવો.  
પછે કાચના બુચની સીસીમાં ભરી મેલવો.

૬૧૧. કરીનો મશાલો(કરી પાઉદર)—  
તજ ૨ દરામ, કામડી મરી ૧ દરામ, હલડ  
૨ આંહસ, જાવંતરી ૧ દરામ, લવંગ ૧ દ  
રામ, ચીણી કપાલા ૨ દરામ, જાએશલ ૪  
દરામ, ધાણા ૧ આંહસ, વલીઆરી ૦૧ દરા  
મ. એ બધાનો બારીક બુકો કરી મેલ  
વી નાખીને સુકવવી. પછે કાચની બાટલીમાં  
ભરી મેલવું.

૬૧૨. મદરાસી કરીનો મશાલો—જી

૩૨ આંજિસ, ધાણા ૨ આંહુસ, કાગડી મરી ના આંહુસ, કાલા મરી ના આંહુસ, ઝિલચી ના આંહુસ, સુવા ના આંહુસ, મેથી ના આંહુસ, તજ ના આંહુસ, લવંગ ના આંહુસ, જવંતરી ના આંજિસ, હલડ ૧૦ આંહુસ. એ દરમિયાં મસાલાને જુદા જુદા છુડીને જુદા જુદા કરવો અને આતથ આ મલ જરા તાપ દેખાડીને સુકવવાં. પછે દરમિયાં મસાલાને એક બોતલમાં ભરીને સારીપેઠે મેલવી નાખવા. તીપાર બાદ બધાને જરાવા ૨ રહેવા દેધ નાહાની કાચની સીસીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો, અને જેટલું જોઈએ જેટલું એમાંથી કાઢાડીને વાપડવું.

૬૧૩. ગોસ, માછડી તથા મરધીની ફરીનો મસાલો—લીલા અથવા સુકા મરચાં ૮ થી ૧૨ નંગ, હલડ ૧ તોલો, ધાણા ૧ તોલો, જીરું ૦૧ તોલો, ઝિલચી ૨ માસા (૧૨ મરેનનો એક માસો થાએછે) મેથી ૩ માસા, સુંઠ ૩ માસા, કાલા મરી ૧ તોલો, નીમક ૨ તોલા, લવંગ ૨ તોલા, જવંતરી ૨ તોલા, તજ ૧ તોલો, નાલીઝિર ૮ તોલા, હોલેલી બદામ ૫ નંગ, ખમખમ ૫ તોલા, કાદાની કાપેલી જીણી કાતરી એક ચમચો ભરીને, લશુનની હોલેલી કબી ૧ થી ૩ નંગ, થોદી આંબોસી, જરા આમલી, લીંબુનો રસ ના આંહુસ, મધો અથવા દહીં ૩ ચમચા ભરીને અને ધી ૩ ચમચાં. ઉપલા બધાં મસાલાને પથરના પાતા જાપર પી સીને તેનો ગોલો બનાવવો અને કોઇખી જાતની ફરી બનાવતી વખતે નાખવું, જેથી ફરી ધણી સ્વાડ આવેછે. પણ જો થોદી અથવા ધણી ફરી બનાવતી હોય તો તે ફરીના પરમાં જુ પરમાણે વધતો અથવા ઝોછો ઉપલો મસાલો બનાવી જ નાખવો.

૬૧૪. મેવાનો મસાલો—હોલેલી બદામની બીજ નવટાંક, થારિલી નવટાંક, પથ તો નવટાંક, સાંકર નવટાંક, ઝિલચીદાણું નવટાંક. એમાંથી જેટલો જોઈએ જેટલો લેધ,

લાડવા અથવા કોઇખી જાતની મીઠાઇમાં નાખવો હોય તેમાં મેલવવો. એ મસાલો જેટલો નાખવો તેનો કંઈ સુમાર નથી, પણ એ નાખનારની મરજી પર આધાર રાખેછે.

૬૧૫. ચાવલમાં નાખવાનો મરમ મસાલો—જીરું, લવંગ, ઝિલચી, ખાદીઆ ન, તજ, અને આંખા કાલા મરી. એ બધાને છુડીઆ વગર આંખો નાખવો.

## દેસા માઠાઈ

૬૧૬. ખાંડની ચાશણી (શીરો) કરવાની રીત.—૪ શર શારી ખાંડ સેઈ તેમાં ૧ શર પાણી નાખી ચુકુલાપર મેલીને ઉકાલવી. પછે ૧ સેર તાજુ દુધ સેઈ તેમાંથી થોડુ થોડુ ખાંડના સીરામાં જાંટલાં જવું એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવશે. પછે તે જાપર આવેલા મેલને (આધરાંની ચમચથી) કાઢાડતાં જવું. એ પ્રમાણે જવાંસુધી બધું સેર દુધ થઈ રહે અને સઘણો મેલ ઉપર આવતો બધ થાય તીઆરે એક બીજા વાસણમાં નાખી આ ખાંડના પાણીને ગાલી લેવું, અને ફરીથી ચુકુલાપર સુકીને ઉકાલવું અને શીરો થાય તીઆંસુધી ચમચથી હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. પછે તે શીરો પાકે થયોચ કે નહીં તે તપાસવા સાદું ચમચને વલગેલી ચાશણી (શીરાને આંગલી લગાડી ચમચીમાં લખવો અને ચમચી ઉઘાડતાં આંગલી અને અંગુથાની વચે જેટલા તાર થાએ તેટલા તારી ચાશણી જાંણવી, અને જેટલા તારી ચાશણી જોઈએ તેટલા તારી થાએ એટલે જાતારવી. જેમ શીરો વધારે વખત ગરમ થાએછે, તેમ તેમાંથી તાર વધારે નીકલવા માંડેછે. એ પરમાણે એકથી તે શાત તારી ચાશણી બને છે, અને તે જુદી જુદી જાતની મીઠાઇ બનાવાના કામમાં આવેછે.

૬૧૭. ખાંડનાં માણનું ૫૩, '૫૬

અથવા પાછને વાસતે) બનાવવાની રીત — એક વામણમાં ૧૧ રત્ન આરેલા મેડાના આઠમાં માંગણુ ના રત્ન તથા પાંચી આરથી પેંટ નાખી મારીપેંટે આઠાને મમ્બી મેલવીને બાંધવો, અને પછે તેને ૧૧ કલાક સુધી રહેવા દેવો. તીઆરબાદ બીજું નામ રત્ન મામણુ લઈ તેના ૩ ભાગ કરવા અને એક કઠરાટમાં આઠા ભભરાવીને મામણુમાં મેલવેલા આઠાને તેમાં નાખી વેલણે વણીને ના ઈચ્છા જાણુ પડ કરવું, અને તેની ઊપર મામણુનો એક ભાગ લગાડી ઊપર જરા આઠા ભભરાવીને તે આઠાના વણેલા છેડાને એક બીજા ઊપર વાલીને પ્રીથી વેલણે વણીને ઊપરની માથક રાટલી જેવું કરવું. વલી પાછા મામણુનો બીજો ભાગ લગાડી જરા આઠા ભભરાવી એક બીજા ઊપર છેડા વાલી પ્રીથી વણવું. જાંહાંસુધી મામણુ યઈ રહે તી આંસુધી આઠાને મામણુ લગાડી છેડા વાલીને વણતાં જ નવું પછે જે રકાબીમાં માણુ નું પડ કરવું હોય તો તે તદ્દઆર કીધેલા માણુના આઠાને રાટલી જેવું વણી તેમાં પાથરવો. એવી રીતનું બનાવેલું માણુનું પડ પુડીંગ અથવા પાછદીશ બનાવી વખતે કામમાં આવેછે. જો એ તદ્દઆર કીધેલા માણુના આઠાના કોડીઆં બનાવી તેમાં ગીંધમાં તરેલો બીજો અથવા ગીંધમાં તરેલો મેવાનો મશાલો નાખી તેમાં તરણુ અથવા ચાર ખુણે ના સ્ત્રોમો બનાવી ગીંધમાં તરી કાઢાડ્યોતો બીજાના તથા બદામ દરાખના સ્ત્રોમો બનાવે.

૬૧૮. મશાલેદાર બરફી બનાવવાની રીત—૧ મણુ દુધને કડાઈમાં નાખી બહી અથવા ચુહલા પર સુકી તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તેને તહવાતાથી હીલવી હીલવી ને ૮ શર માવો જાતારવો. પછે ૧૨ શર ખાંડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને (જુઓ ના. ૬૧૬) તે માથે એ ચાશણીમાં મેલવીને ૫૨ રાતા યાજ્ઞમાં અથવા ખુમચામાં નાખી ઠા

રવો, પછે તેની ઊપર આરેલી, એલચીદાણુ પથતાને ઊપરથી ભભરાવવા, અને તે હડે એટલે છરીથી કાપ પાડીને બરફીના કાકા પાડવા.

૬૧૯. માવાના પેંડા બનાવવાની રીત—૧ મણુ દુધને કડાઈમાં નાખી ચુહલા પર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તેને તવાતાથી હીલવ હીલવ કરીને ૪ શર માવો જાતારવો. પછે ૬ શર ખાંડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને એ માથે ચાશણીમાં નાખવો. પછે હીલવીને ઠરવા દેવો, અને હડે એટલે તેમાંથી થોડો થોડો માવો લઈ પાપા શરના પેંડા વાજવા. બનાવતી વખતે તેમાં એલચીદાણુ તથા આરેલી મેલવીને બનાવસો તો મશાલાના પેંડા યથે.

૬૨૦. જલેબી બનાવવાની રીત—૧ શર મેડાને ૧ શર ધીમાં બાંધવો પછે તે ધીમાં બાંધેલા આઠાને ૩ દાહાડા સુધી પાણીમાં રાખી મેલવો. પછે તીજે દાહાડે તે મેડાનો આઠા ખુબ ધોલવો. તીપારબાદ એક મેડાડીની નાટલી લોટી અથવા નાલીએરની કાટલીના તલીયામાં જેટલી જાડી જલેબી બનાવવી હોય તેટલું કાણું પાડવું. અને એક કડાઈમાં ૧ શર ધી પુરીને ચુહલાપર મેલીને ખુબ કરાવવું. પછે તે કાણું પાડેલી કાટલી અથવા લોટીમાં તે આઠા ભરીને ધીમાં તે નાકામાંથી આઠાની ધાર કરીને, ચોગરાની રીતીથી વચમાં ગાંઠ પારીને; જલેબીના જેવાં ગોલ ચક્રકાં કરવાં. પછે તે ચક્રકાં તલાઈને લાલ થાય એટલે બારા (આંધલાની ચમચ) થી કાઢાડીને. આગલથી ૨ શર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી (જુઓ ના. ૬૧૬) કરીને તે જલેબીના ધીંધમાં તલેલા ચક્રકાં શીરામાં ખોલી કાઢાડવાં. એ પરમાણુ તે આઠાના ગોલ ચક્રકાં કરી, તલીને ચાશણીમાં ખોલી કાઢાડવાં.

૬૨૧. મીથાઈના સીરો બનાવવાની રીત—૧ શર સફેદ ધડુનો આઠા અથવા મેડા

ને, ૧ શર ધીમાં નાખીને ખુબ ખુલ્લે લા  
લ કરવો, અને જ્યારે આટા લાલ થાય એ  
ટલે ૧૧ શર ખાડુ ૨ શર ચાણી કરી ખાંડ  
ને દોહવવી. પછે ૧ શર ખીજી પાણી લેઈ  
એક ખીજા વાશણમાં નાખી ચુકુલાપર મેલી  
ને ખુબ ઉનું કરવું. પછે તે ખુજેલા આ  
રામાં ખાંડુ ૨ શર પાણી નાખવું, અને  
તે ઉનું કીમેલું ૧ શર પાણી પણ તેમાં ના  
ખી ચુકુલાપર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કર  
વો, પછે તે ખંડુ પાણી આટા પી જાય એટ  
લે ખુબ હીલવીને ઉતારવું. શાકરનો શીરો  
પણ એજ રીતે થાયછે. પણ એમાં ખાંડને  
બદલે શાકર લેવી.

૬૨૨. મીઠાઈનો ગોલનો શીરો બ  
નાવાની રીત—ઘઉંનો આટા ૧ શર, ધી  
૧ શર, ગોલ ૧ શર. એ તરણદે ભાગ બરા  
બર થંમ ભાગે લેઈને ઊપલી રીતે (જુઓ  
ના. ૬૨૧) બનાવવો.

૬૨૩. આસુદી બનાવાની રીત—૧૧  
મણ તાજ દુધને કઢાઈમાં નાખી, ચુકુલાપર  
મુકી તલીએ ખુબ તાપ કરવો. પછે તે દુધને  
તવાતાથી હીલવી હીલવીને ઘણું ઘટ કરવું.  
જ્યારે એ દુધ બરીને આશરે ૬ શર રહે,  
ને જરાક પાંડરી પડે એટલે ઉતારવું. તીપાર  
બાદ તેમાં શર એકે ૧૧ શર ખાંડુ ૫૩  
તથા સંધલી જાતનો મેવાનો મશાલો નાખ  
વો. (જુઓ ના. ૬૧૪)

૬૨૪. હુલવો બનાવાની રીત—૧  
શર ઘઉંના દુધે, ૧૧ શર ધી કઢાઈમાં પૂરી  
તેમાં તે દુધને શેકવું. (જુઓ ઘઉંનું દુધ  
કઢાડવાની રીત ના. ૬૨૫) શેકતે શેકતે જ  
રાક લાલ થાય એટલે જાતારી પાડવું. પછે ૪  
શર ખાંડની કુચા પડતી ચાશણી કરીને તે  
શેકેલું દુધ તેમાં નાખવું. પછે તેમાં ખમણ  
હુ જમખમ, જમખમ, સેલેલી તાજા મીઠા  
મેવાનો મશાલો નાખી (જુઓ ના. ૬૧૪)  
એક કડાઈમાં ઠારીને ચકાત પાડવાં.

૬૨૫. ઘઉંનું દુધ કઢાડવાની રીત—

૨. શર ઘજ પાણીમાં ભીજવીને જે રાત પા-  
ણીમાં રાખી મુકવાં-પછે તરીજે દાહાડે તે ભી  
જવેલા ઘઉંને એક માહાતી કડાઈમાં આપ્યા  
ખતમાં નાખી ખુબ છુંદીને તેનું દુધ કાઢા  
ડવું-તેમાં શર શર પાણી રડીને ઘઉંને ખુબ  
ગોલીને, એક બીજા કપડાથી તે પાણી એક  
ખીજા વાસણમાં ગાંઠવું, પછે તે ભીજવે-  
લા ઘઉંને નીચવીને કુચાં કાઢાડી નાખવાં,  
અને તે ગાલેલા પાણીને ઠડવા દેવું; તે ખુ  
બ યડે એટલે ઉપર ઉપરથી પાણી નીટારી કા  
ઢાડવું- એ પ્રમાણે પાણી નીટારી કાઢાડી ની  
ચે થડેલા દુધના વાસણને તડકામાં સુકાવા મે  
લવું- થોડું સુકાવા આવે એટલે દંતીથી તેના  
કકડા કાપી સારી પેંઠ તડકામાં સુકવવું.

૬૨૬. શાકરના માલપુરા બનાવા-  
ની રીત—૧ શર ઘઉંના આટાને ચાલી  
ને સોજા કરીને પાણીમાં ગોલવવો- પછે તેમાં  
દરેલી શાકર ૧ શર તથા ૧૦ તોલા આખા  
મરી નાખીને શારીપેઠે મેલવવું- તપારબાદ જા  
લકા પેપાનામાં ૧૧ શર ધીઈ નાખી તલે ખુ-  
બ તાપ કરી ધીને કકરાવવું- પછે મેલેલું આટા  
નુ ખમીર એક કુલીપામાં લેઈને તે ધીમાં ર  
ડવું, એટલે ધીમાં રડતાને વાર એક નાહાની  
રોટલી જેવડો માલપુરો થઈને ઉપર તરી આ  
વશે અને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાઢાડી-  
ને એક ખીજા વાશણમાં નાખવો. એ પ્રમાણે  
જ્યાંસુધી આટા હોય તેટલો પેનામાં કુલીએ  
આટા નાખી એકેક બનાવી કાઢાડવો. જો મો  
હાનું વાશણ હોય અને ધીઈ ઘણું હોય તો  
ખબે તરણ તરણ સાથે તલી કાઢાડવાં.

૬૨૭. ખાંડના માલપુરા બનાવાની  
રીત—૧ શર ઘઉંનો આટો લેઈને પાણીમાં  
મેલવો ને સારી મુક કરીને ૧ શર ખાંડ તે  
માં નાખીને મેલીને ખમીર કરવું, અને તે  
ખમીરને ઉપર પ્રમાણે લેઈ (જુઓ ના. ૬-  
૨૫) માલપુરા તરી કાઢાડવાં.

૬૨૮. મોલના માલપુરા બનાવાની  
રીત—૧ શર મોલને પાણીમાં પીગલાવવો ૫-

છે ૧ શ્વેર ધ્વજનો આટા લેહને તે ગોતના પાણીમાં ખમીર કરવું, અને ૧૦ પદ્મના ભાર આપ્યા મરી તેમાં નાખીને આશરે ૧૦૦ પા શ્વેર ખમીર એક મોઢાતા કુલીઆમાં લેહને છાત્રકા પેનામાં અથવા કડાઈમાં ૧ શ્વેર ધી પુરી કરાવવાને તેમાં તે ખમીર રેડવું; ને તે માલપુરે તલાઈને ઉપર આવે એટલે બ્રાશથી તે માલપુરે કાઢાડી લેવો. એજ રીતે બધા આતાના બનાવવા.

૧૨૯. ખાજાં બનાવાની રીત—ધ્વજનો મેડો ૧ શ્વેરને પાણીમાં કઠણ બાંધી ગોલો કરી ખુબ મથકીને ઘુંડવો, મથકતાં તેમાં ૦૧ શ્વેર ધી મથાવવું. ત્યારબાદ એક કડાઈમાં નવટાંક ગીંધ નાખી આટાનો સોટો નાખી, જરા અમકચરે ભુંછ કાઢાડવો. પછે પેના મેંડાની કનક બાંધી વર્ણને તેમાંથી ઘોરે ઘોરે આટા લેહ તેને કોડીયા જેવું બનાવી, તેમાં પેલા ગીંધમાં ભુંછ કાઢાડવો. સોટો બનીને વેલણથી વણી મોલ પોલી જેવું બનાવવું. પછે તેપર છેલી આંગળીથી અથવા વેલણથી હારે હાર નાકાં પાડવાં. અને કડાઈમાં ૦૦૦ શ્વેર ધી નાખી એકેક તરી કાઢાડવાં.

૧૩૦. ઘેંવર બનાવાની રીત—૧ શ્વેર મેંડાને ૦૧ શ્વેર ધીમાં સારી પેઠે મેલવવા. પછે પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને ગોલો કરવો, અને તેને એક વાશણમાં નાખી તેની ઉપર જાનાં પાણીની ધાર નાખીને ખુબ કેલવવો. એવી રીતે જાના પાણીની ધારમાં કેલવતે કેલવતે માલપુરાના જેવું ખમીર કરવું. ત્યારબાદ એક નાધલા પેનામાં ૧ શ્વેર ધી પુરીને તમે ખુબ તાપ કરી, એક કહીમાં આશરે ૧૦૦ પાશ્વેર લેહને ગીંધમાં રેડવું એટલે તરીને ઉપર પુરીની માથક આવે તેને ફરવીને બ્રાશથી કાઢાડવું. પછે આંગળીથી તદઆર કરી રાજે બી ૨. શ્વેર ખાંડની ચાર તારી આશણી (જુઆ નાં ૧૧૬) કરીને તે તલી કાઢાડેલું પેંવર આશણીમાં ખેલી કાઢાડવું. એવી રીતે એકેક ગીંધમાં તરી આશણી પાછને

કાઢાડવા.

૧૩૧. કોપરાપાક બનાવાની રીત—જોઈએ એટલાં નાલીએરના કોપરાને જીણું ખમણી, ચાર તારી ખાંડની આશણી કરી તેમાં મેલવી નાખી એલચીદાણા ભભરાવીને એક યાલીમાં નાખી ચરખું પાઠરીને ચરખા રેવું. પછે તેના છરીથી તરણ તરણ આંગળનાં કટકા કાપી કાઢાડવાં. શ્વેર ૧ ખમણેલ કોપરાએ ૦૦૦ શ્વેર ખાંડ લેવી.

૧૩૨. મેઢેસુર બનાવાની રીત—૧ શ્વેર મેંડાને ૦૧ શ્વેર ધીમાં મથકીને અથવા તરણ કલાક રાખવો. પછે કડાઈમાં ૧૦ શ્વેર ધી નાખી, તેમાં મેંડો ડામેરીને શક્ય અને તે મેંડાને શકતી વખતે ફરવ ફરવ કરતાં ૦૫ વું. જ્યારે તે શકાઈને લાલ થાય એટલે થુંકુલા પરથી નીચે ડાતારી પારવું. પછે ૪ શ્વેર ખાંડની ચાર તારી કુચા પકતી આશણી કરી શકેલા મેંડાને તેમાં નાખવો. પછે તેમાં ૧ માસો કેસર, જરાક જમણ તથા મેવાનો મથાણો જેવીકે બદામ, પશતા, તથા એલચીદાણા નાખી ચરવા રેવું. પછે તેને છોથો કાપો ચકતાં પાંડવા.

૧૩૩. ખારી પુરી બનાવાની રીત—૧ શ્વેર મેડો લેહને, તેમાં ૦૦૦ તોમો દરેલા મરી. જે પદ્મના ભાર નીમક તથા ૫. વાલ જીરું ખરાબર મેલવીને નાખવું. પછે તેમાં ૧ નવટાંક ગીંધ નાખી સારીપેઠે મથકીને, તેને થોડા કલાક રાખી મેલવું. ત્યારબાદ તેને પાણીથી કઠણ બાંધીને ખુબ ઘુંડવો, તથા જરા ધી લગાડીને નાના નાના ગોલા કરવાં, અને તેની પુરીઆ વણી છુટી છુટી સુકાતી નાખવી. પછે કડાઈમાં ૧ શ્વેર ધી નાખી એકેક તરી કાઢાડવી.

૧૩૪. સાદી પુરી બનાવાની રીત—ધ્વજનો આટા ૧ શ્વેર લેહ તેમાં ૧૦૦ નવટાંક ગીંધ નાખીને મથકવું. પછે તે આટાની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ ઘુંડવો. પછે જરાક ગીંધ લગાડીને તેના નાના નાના ગોલ



પારી પુરીઆ વણવી. પછે જમીણ ઉપર પત રાવલ પાંથરીને તેપર છુટી છુટી પુરીઆ ના ખીને વખાતી કરવી. ત્યાર પછે કડાઇમાં ૧ શેર ધી નાખી ખુબ કકરાવી બમે ચચારને આશરે પુરીઆ નાખવી. જ્યારે તરાઇને જે વી તેઓ ઉપર આવે અને લાલ ચાએ એ ટલે આરાથી એક બીજા વાશણમાં કાઢાડવી.

૬૩૫. સુતરફેણી બનાવાની રીત— ૪ શેર કાંઠા ધડા લેના તેમાથી ૧ શેર દુધયો રચો કાઢાડવો, પછે તે રવાને જરા ધી તથા પાણીથી બાધીને ખુબ છુટીને તેની નરમ ક છુક કરવી; અને તે કણકના લાકડીઆ જેવાં વાટાં કરવાં. તારબાદ ૧ શેર ચોખાના આટા ને ૦૧ શેર ધીમાં ખુબ મશલીને ચુંડવો, અને તે ચુંડેલા આટાને પેલા ધડાના આટા ની વણેલી લાકડીઆના વાટા પર ચોપડવો. પછે પાચ સાત વાટાને સાથે એકથા કરી તેને એક વાંતો લાકડી જેવો વણવો, અને તેનેબી ગીઠમાં મશલેલા ચોખાનો આટા લગાડવો; અને તે વાતાને વણતાં વણતાં લાંબો લાકડી જેવા વણીને વાતાં કરવાં. પછે જ્યારે એમ વણતાં વણતાં તે વાટા પાટણો થાય, એટલે તેની પાટલી આંગલી જેવી લાકડી વણીને તે માથી ૦૧ શેરને આશરે લેઇ તેનુ ઊધણના જેવું ગોલ ચુછરું વાંલવું. પછે એક કડાઇમાં ૧ શેર ગીંધ નાખી તલે તાપકરી ગીંધને ખુ બ કકરાવી તે ચુછરું ગીંધમાં મુકીને તલવું, તલાઇને ઉપર આવે એટલે આરાથી કાઢાડીને, ૨. શેર ખાંડની ચાર તારી આશણી કરી તે માં તે તરેલુ ચુછરું બોલી કાઢાડવું. એજ રીતે ચુછરાં કરી ગીંધમાં તલી આરાથી કાઢા ડી ખાંડની આશણીમાં પાક કાઢાડવા.

૬૩૬. મોંરા કહીતરાં બનાવાની રી ત—૧ શેર મોંરા લેઇ તેને ૦૧ શેર ગીંધમાં મશલી ચોડા કલાક સખીને તેને પાણીથી ક ડલુ બાંધી શારીરે કુંડવો, અને કુંડામાં કું ડાં તેમાં ૧ નવટાંક પાણી મમાંવવું. પછે તે આતાના ૮ ગોલા કરી તેની હથેલી નેબી જ

ડી જાડી પુરીઆ વણવી. તારબાદ કડાઇમાં ૧૧. શેર ધી નાખી તેમાં તલવા અને તલા ધને લાલ થાય એટલે આરાથી બાહાર કાઢા ડી લેવાં.

૬૩૭. મીયા કહીતરાં બનાવાની રી ત—(જુઓ ના. ૬૩૬.) ઉપલી રીત પ્રમાણે બનાવી તલી કાઢાડીને ચાર તારી ખાંડની આશણીમાં બોલી કાઢાડવાં.

૬૩૮. દુધપાક કરવાની રીત— ૦૧ મણ દુધને કડાઇમાં નાખી ચુહલે ચઢાડવાંને તલીએ ખુબ તાપ કરવો, અને તે દુધ ઊનુ થઇને જરા ઊકલે એટલે ૦૧૧ શેર ચોખા લેઇ જરા ધીમાં ખરમોટીને નાખવાં. પછે દુ ધને હીલવયાં કરી દુધ બધુ બઝીને ધટ થા- પ એટલે તવાતાથી કોઇ વાશણ ઉપર ટીપું મુકવું. જ્યારે આએ ટીપું ફલાય નહી એટ લે જાણવુંકે દુધપાક થયો. અરધા મણ દુધ- નો ૧૦૧૧ શેર દુધપાક થાયમ તેમા ૩ શેર જુ ચુંખાંડ નાખીને તે નાગેલી ખાંડને જુસો સમે એટલે જીતારીને બદામની ઊલેલી બીજ, દરાખ, આરોલી, પચતાં, જાખરાં કરેલા એ લચીદાણા તથા ૦૧૧ તેણે જપજલને દુધમાં ધસીને તેમાં નાખવું.

૬૩૯. બતાસા ખાંડના બનાવાની રીત—શેર ૪ ખાંડની ગોલી પડતી આશણી કરીને જીતારવી, પછે તે આશણી ખુબ ધૂંટ વી, તારબાદ એક લાકડાના પાટીઆ ઉપર થકુંડ કપડુ પાથરી ઉપર તે આશણીના નાના માણતા હારે હાર ટપકાં પાડીને યરવાં દેવાં. યરવા પછે બતાસાને કાઢાડી લેવાં. જો મા- હાતા બતાંશા બનાવ્ય હોયતો તે પાથરેલા ક પડ ઉપર ધણી આશણી રેડવી જેટલી આશ હી રેડ્યા તેટલા માણતા બતાસા બનશે.

૬૪૦. ખાંડનાં રમકડાં બનાવાની રીત—(જુઓ ના. ૬૩૬.) બતાસાના જેવી આશણી કરી લાકડાના બીયાંમાં ભરી એટલે જે બતનાં બીયાં હશે તેવાંજ રમકડાં બન- શ. પણ હોલીના હારડાં અથવા બીજા નકડ



૨મકડા બનાવાને ૫. તારી ખાંડની ચાશણી કરવી.

૬૪૧. ગુંડી બનાવાની રીત—૧. શેર ચણાનો આઠા લેઈ તેમાં ૦૧ શેર ધી નાખીને ખરમોટવું. પછે તેમાં પાણી નાખીને ધોલવું. ત્યારબાદ કડાઈમાં ૧ શેર ધી નાખી તણે ખુબ તાપ કરીને કકરાવુ. પછે તે કડાઈ ઉપર ઝારો મુકી તે ઉપર થોડો આઠો મુકીને મથલવો, જેથી ઝારાના નાકામાંથી ઝીણા ઝીણા મોતી મરખા કડાઈમાં ઢાણા પડશે. તે ઢાણા લાલ થાયકે બીજા ઝારાથી કાઢાડી લેઈ પાગણમાં નાખી ચાકરીમાં આડમાં મારીપેંડ ખરમોટવી.

૬૪૨. દોધોનો હલવો બનાવાની રીત—જોઈએ એટલા દોધો લેઈ ઉપરથી પાતડુ ઇંચાડીને કટકા કાપવા પછે તે કટકાઓને (દોધી ખમણવાની) ખમણી ઉપર ખમણવાં. અને તે ખમણેલા દોધોને થોડા પાણીમાં નાખી ખુબ ડાકાલવું, અને નરમ થાયેકે પાણીમાંથી બાહાર કાઢાડી પાણીને નીતારી કાઢાડી નીચવો ને કોરડા કરવાં પછે ચાર તારી ખાંડની ચાશણી કરવી. પછે તેમાં ચારોલી, જયપ્રલ, એલ સીંદાણા, એ બધાને ખમણેલા દોધીમાં નાખી પેંડા ફીરામાં મેલવી નાખવું. અને એક કકરોટ માં નાખી મરખા કરવું અને જોઈએ તે ઉપરથી બીજો મથાણો નાખવો. દરએક શેર દોધીએ ૧ શેર ખાંડ લેવો. દોધીને કાપતી વખતે ચાખી જોડુંકે કવડ નહીં હોય, નહાતો બધો હલવો કવડો થઈ જશે. હલવો કરતી વખતે દોધીના બીયાં લેવા નહીં.

૬૪૩. મગની ઢાંચના કલીના લાડવાં—૧ શેર મગને બયડી તેની ઢાલ કાઢાડવી પછે તે ઢાલને પાણીમાં એક રાત ભીંજવી રાખી, ઢાલને શાકરી તેના પુંઠા (ફલતા) કાઢાડીને સુકવવી. પછે તે સુકાવેલી ઢાલને ઢાલીને આઠા કાઢાડવો. પછે તે આઠાને ( ૧ શેર આઠાએ ૦૧ શેર ધી લેવું. ) ધીમાં ખરમોટી તેમાં પાણી નાખી ધોલવું. ત્યારબાદ

એક કડાઈમાં ૧ શેર ગીંદ નાખી કકરાવવું. અને તે કડાઈની ઉપર ઝારો મુકી ઉપરો આઠા નાખી મથલવો કે જેથી ઝારામાંથી ઝીણી ઝીણી કલીઓ કડાઈમાં પડશે, અને તે તલાઈને જરા લાલ થાય એટલે બીજા ઝારાથી કાઢાડી લેવી. એ પ્રમાણે બધી કલીઓ બનાવી તલી કાઢાડવી. પછે ૪ શેર ખાંડની પાચ તારી ચાશણી કરીને તે કલીઓ તેમાં નાખવી. અને મેવાનો મથાણો નાખી જરાક થરવાં દેવું. થરે એટલે તેમાં મેલવી નાખી આચરે પાપા શેરનાં લાડવાં વાલવાં. મેવાનો મથાણો દરએક જાતના એકેક નવરાંક લેવો. (જુઓ નાં ૧૧૮.)

૬૪૪. મોતાચુરના લાડવા—(જુઓ નાં ૬૪૧. ગુંડી બનાવાની રીત) પણ જરે આઠાની કલીઓ તરાઈને જરા લાલ થાય એટલે કાઢાડીને ૪ શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી કરી. તેમાં તે કલીના ઢાણા આખા તથા ચોરા ઢાણાને ભાંજીને તેનો ભુકો કરીને ભેલવાં અને તેમાં મરજીમાં આંધ એટલા મેવાનો મથાણો નાખી, જરાક થરવા દેઈ પાપા શેરના લાડવા વાલવાં.

૬૪૫. મરાસાના લાડવાં— ૧ શેર ચણાનો આઠા લેઈ તેમાં ૦૧ શેર દુધ તથા જરાક ગીંદ નાખીને આઠાને ખરમોટવો. પછે કડાઈમાં ૧ શેર ધી પુરી તલીએ ખુબ તાપ કરીને શેકવું, અને તેને તપાતાથી હીલવ હીલવ કરીને શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઊતારીને, તેમાં ૨ શેર ખાંડ મેલવીને મેવાનો મથાણો મરજી પ્રમાણે નાખીને મેલવવું. પછે તેના પાપા શેરના લાડવા વાલવાં.

૬૪૬. ચણાના આઠાની રોષ બનાવાની રીત— ૧ શેર ચણાના આઠામાં ૨ દોહરીયા ભાર મીથું, ૨ આંગલા ભરીને બજીયાનો મથાણો, (જુઓ નાં ૧૦૬.) નાખી, આઠાને પાણીથી બાંધવો. પછે એક કડાઈમાં ૦૧૧ શેર મીથું તેલ નાખી કકરાવાને પાકું કરવું. તે પાકું થાય એટલે ઝારાને કડાઈ ઉપર

મુકી, તેની ઊપર આટાનો ગોણા મુકીને સારી પેઠે ગથવો, એટલે ઝારામાંથી શેવ થઇને કડાઇમાં પડશે. જે જડી અથવા પાટલી શેવ બનાવવી હોયતો જીણા અથવા મોહોના નાકાનો ઝારો લેવો, પછે તે શેવ તેલમાં તલાઇને લાલ થાય એટલે ખીજ ઝારાથી કાઢાડતાં જવું તથા એજ પરમાણે ખીજ શેવ બનાવતા જવું.

૬૪૭. ચણુના આટાના ગાંઠીઆ— ચણુનો આટો ૧ શેર, પાપડપ્પાર ૧ દોહો રીયા ભાર, મીથુ ૧ દોહો રીયા ભાર, તથા બે આંગણા ભરીને ભજીયાનો મશાલો (જુઓ નાં ૬૦૬.) નાખી આટામાં સારીપેઠે મેલવી આટાને પાણીથી બાંધવો, પછે તે આટાના ગોણાને એક સુવાલા પાટીયાપર મેલી હાતે હાતે વણીને ગાંઠીયાં જેવી જડી શેવ બનાવવી, પછે કડાઇમાં ૦૥૥ શેર મીથુ તેલ નામી પાકુ કરી (કકરાવીને) તેમા પેલી વણેલી ગાંઠીયાની જડી શેવોના થોડા થોડા કટકા નાખી લાલ તલીને ઝારાથી બાહાર કાઢાડતાં જવું તથા બનાવતા જવું.

૬૪૮. કેલાનાં ભજીયાં—૧ શેર તલવા ના કેલા લાવી તેને છોલીને નાની નાની ગોલ કાટરીઓ કરવી, પછે ૧ શેર કેલાએ ૦૧ શેર ચણુનો આટો તથા બે આંગણા ભરીને ભજીયાનો મશાલો અને બે દોહો રીયા ભાર મીથુ નાખવું. અને તેના સુમા રે પાણી રેડીને આટાને ખુબ મશલવો, મશલતાં આટાને એવો બનાવવોકે પેલી કેલાની કાટરીઓને વલગે, પછે કેલાની કાટરીઓને આટામાં લપેતી, એક કડાઇમાં ૦૥૥ શેર તેલ નામી ખુબ કકરાવવું અને જ્યારે તેલ કકરીને પાકુ થાય એટલે, પેલા આટામાં લપેટલા કેલાના કટકાઓના પાંચ પાંચ ભજીયા મેલીને તલવા. જ્યારે તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી (આંધરાની અમ અ) એક ખીજ વાશણુમા કાઢાડવાં. તેલને ગરમ કરી પાકું કરીને ભજીયા તલવાં. ને

જો કાચા તેલમાં મુકશેતો ઉભરો આવશે જેથી મોહોવું નુકશાન થશે, તેથી પાકુ તેલ કરીને તલવાં. જે પાકુ કરીઆ પછી પણ ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કશર જાણવી, અને તેનો ઉપાય કરવો. (જુઓ તેલ ચુડલાપર ઊભાઈ જાય તેનો ઉપાય નાં ૬૫૦.)

૬૪૯. પટેંદાં અથવા ખીજ તરકારીનાં ભજીયા—(જુઓ કેલાના ભજીયા બનાવાની રીત નાં ૬૪૮.) પણ એમાં કેલાને બદલે પટેંદાનાં છતા કટકા કરી આટામાં લપેટીને કેલાનાં ભજીયાની રીતે બનાવવા. એજ પરમાણે ગણી જતની તરકારીના ભજીયા બને છે. જેવીકે—મધીનાં, લીલી ભાજીનાં, કેરીનાં, વેગણાંનાં; કાદાંનાં, અલવીના પાણુના તથા લીલા મરચાના ઘંટ્યાદી જતના બનેછે. પણ એ બધાને બનાવાની રીત એકજ છે.

૬૫૦. ચુડુલા ઉપર તેલ ઉભાઈ જાય તેનો ઉપાય—ભજીયા, ગાંઠીયા અથવા એવીજ ખીજ ચીજ તલતી વખતે તેલને કકરાવી પાકું કરવું જોઇએ. પણ પાકું કરીયા પછી તેમાં ઊભરો આવેતો તેલમાં કસુર જાણવી, અને તે ઊભરાને નરમ પાડવા સાદું તેમાં જરાક ગોલ નાખવો, અથવા જરાક આમલી નાખવી એટલે તે ઊભરો બેશી જશે.

૬૫૧. રવો બનાવાની રીત—રવો ૧ શેર, ધી ૧૧ શેર, ખાંડ ૧ શેર, બદામની ખીજ ૦૧ શેર, દરાખ ૦૧ શેર, દુધ તવટાંક, એલચી દાણા ૦૧ તેલો, શાકર ૦૧ શેર, પાણી ૦૧ શેર. બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં છોલી કાઢાડવાં. પછે દરાખ તથા બદામને ઊપલા ધી માંથી થોડુ ગીધ લઇને તલી કાઢાડવી, અને રવાને ૦૧ શેર ધીમાં નાખી ધીમાં આંચ ઉપર જુલવો અને જરા રતાસ પર આવેકે જરા જરા દુધ છાંટીને ફેવ ફેવ કરતાં જવું એટલે રવો શારો ખીલશે. તાર બાદ તેની અંદર બાકી રહેલુ ધી અને ખાંડ નાખી ફેવ ફેવ કરીને ૦૧ શેર પાણી નામી પાછું ફેવ ફેવ કરીને તે

ને પાકવવો, જ્યારે રવાની કતી ખીલે એટલે તેમાં તલેલી બદામ, દરાખ તથા જરાક જ એફલ એખરી રવામાં નાખી ઉપર નીચે ચમચથી કરી ચુહુલા ઉપરથી નીચે ઊતારવું અને તેમાં એલચીદાણા તથા શાકરને ઓ ખરી કરી ઉપર ભભરાવું.

૬૫૨. આદાંપાક—૨ શેર આદાંને છો લી સાક કરીને તેનો છુંડીને રશ કાઢાડવો અને તે રશની બરાબર પાણી નાખી શાકર નાખીને તે શાકરનો સીરો બનાવવો. તયાર બાદ તેમાં કેશર, એલચીદાણા, જરાક ખમણે છું જાયફેલ, લવંગ અને જવંતરી વગેરે નાખી એક કાચના વાશણમાં ભરી મુકવો.

૬૫૩. મેથીપાક—૧ તીપરી મેથીને જ દી દલી દલીમાં ખરમાટવી અને પછે તેમાં મુંઠ ના શેર, યુંદર ૧ શેર, સીંગોરા ના શેર, એખરો ના તોલો, અખેરીઓ ના તોલો, પીપલી મુલના ગાંઠ ૨ તોલા, એ સધ લાને જુદા જુદા છુંડી બારીક કરી મેથીનાં આગ્રામાં મેલવવા. પછે ના તોલો અશારી યાને થોડા ગીધમાં તલવો, (બધું મલીને ૫ શેર ધી લેવું.) તથા ખીજ ગીધમાં બદામની છોલેલી ખીજ ના શેર, દરાખ ના શેર, ચા રોલી ના શેર, પશતાં ના શેર, એ બધા મેવાને તલી કાઢાડવો. તયારબાદ ૧૧ શેર ધ જનાં દુધને છુંડી તેમાં ના શેર ખશખશ નાખી ગીધમાં તલવું. પછે ૧ શેર યુંદરને ગીધમાં તલી કકરો કરી, વાશણમાં નાખી બારીક છુંડવો. હવે યુંદર તથા ધજનાં દુધ ને ઉપલાં મેથીના આગ્રાના ભુકામાં ભેલી નાખવો, અને તેમાં તરેલા અશારીયાને પણ મેલવી નાખવો. પછે ૪ શેર ખાંડમાં ૧૧ શેર પાણી નાખી ચુહુલા પર મેલીને તેનો શી રો બનાવવો, અને ઊપર જે કંઈ આવે તે કાઢાડતાં જવું. પછે ચુહુલાપરથી ઉતારી એ ક શોળ કપડાથી સીરાને ગાલી કાઢાડીને પાછો તેને ચુહુલાપર મેલવો. પછે ઉપલી બધી ચીજો તલતાં જે બાકી ગીધ રહીકું

હોય તે આ સીરામાં નાખી તેમાં ઉપલા ત મામ ભુકો નાખી દેવો અને તેમાંનું તમામ પાણી બલી જઈ ધી ઉપર આવે ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. તેયાર બાદ તેમાં બદામ, પસતાં, દરાખ, વગેરે નાખી ઉપર તલે કરી તેને નીચે ઉતારી પાડવું, અને પછે તે ઊપર એલચીદાણા, જાયફેલ લવંગની છુંડે લી ભુકી ભભરાવવી અને ખુમચામાં નાખી જરા થરવા દેવું. અને તેના ચોખ્ખા કટકા કાપી કાઢાડવા.

૬૫૪. યુંદર પાક—શારો સુફેદ યુંદર ૧ શેરને ૧ શેર ગાયના ધીમાં તલવો, અને તે તલાઈને કકરો થાય એટલે તેને બારીક વાટવો. પછે ૧૦ શેર દુધને કડાઈમાં નાખી નીચે તાપ કરી યુંદરને દુધમાં નાખી તેનો માવો કરવો. પણ એ માવો કરતી વખતે કાં સકીના લાકડાના કટકા નાખી તે દુધનો માવો તવાતાથી હીલવી આકલો કરી ઉતારવો, અને તેમાંથી કાંસકીના લાકડા કાઢાડી નાખવાં. પછે તેમાં નીચે પરમાણે વસાણા નાખવાં—ગોખર, સતાવરી, એખરો ઘોલીમુસલી, નીરચુંદી, તેજબલ, તમામ પતર, પસતાની ખીજ, સીંગોરાં, બદામની ખીજ, કુંડુક ખીજ, અખરોટની ખીજ, જાયફેલ, જવંતરી અને એલચી આ સધલા વસાણા એક એક તો લાને હીસામે લેવા. પછે એ બધાને ખજમાં જુદા જુદા છુંડી ભેલી નાખી કપડાના કરવા. તયારબાદ ૨ શેર મધની ૪ તારી ચાથણી કરી તે વશણા તેમાં નાખી મેલવીને ઉતારી પારવું. પછે તેમાં ૧૫ નંગ શેતાનો બરખ, તથા રૂપાનો વરખ ૧૦ નંગ નાખી એક કાચના વાશણમાં થરવા દેવો. એમાંથી દરરોજ ૧૧ તોલાને આશરે ખાવો, અને ઉપરથી ગાયનું દુધ ના શેરને ગરમ કરી તે માં ૧૧ તોલો સાકર નાખીને પીવું.

૬૫૫. ગોખર પાક—ચણોથી નંગ ૧ ગલો સત્ત ૧ તાંક, મોટાં ગોખર ૩ ટાક અને સાકર શેર ૩ લેવી. ગોખર, ગલોસતવ

અને ચણેલીને છુંડી કપડછાન (ચારવુ) કરી, ૫ શેર દુધમાં નાખી પચાવીને તેના દાણો પારવો. પછે ૩ શેર શાકરની ૫ તારી ચાશણી કરી તે દાણો તેમાં નાખવો. તારબાદ જ્યક્ષ્ણ જળવંતરી, બદામની ખીજ વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી ઠાલીમાં છરીથી ભરી જેવા ચટકા પાડવા, અને એમાંથી તોલો અથવા બેને શુભારે શહવારના ખાવા, તેલ, મરચાં તથા આમલી ખાવી નહી.

૬૫૬. અમરૂત પાક—૧ શેર ઘઉંના મેડાને ૦૧ શેર ધીમાં મશલી તરણુ અથવા એથી વધારે કલાક રાખી મુકવું. પછે તેમાં ગરમ પાણી નાખી તેના મુઠીયાં બાધવાં. પછે તેઓને એક કડાઇમાં ૧ શેર ધી નાખી તલીએ તાપ કરી ધીને કકરાવી તેમાં બમે મુઠીયા નાખીને તલવાં, તલાઇને લાલ થાય એટલે કાઢાડી તેઓને છુંડી બારીક કરવા. પછે ૪ શેર ખાંડની ૫ તારી ચાશણી કરી ઉપલો છુંડેલો આટો તેમાં નાખવો. પછે મેવાનો મશાલો નાખી ખુબ તવાતાથી મેલવી એક કકરોટમાં નાંખવું, અને તેની ઉપર એક નાટલી રકાખી દાખી શરખું પાંચરવું. અને રકાખીથી ઘુંટીને શાક કરવું. તારબાદ છરીથી ઉભા તરણુ તરણુ આંગલ દુર કાપ પાડવા અને થરે એટલે કાપેલા કટકા કાઢાડી લેવાં.

૬૫૭. મોઢી પાક—ચણાનો આટો ૧ શેર ને ૦૧ શેર ધીમાં મશલી થોરા કલાક રાખી મેલવું. પછે તેને પાણી સાથે સારીપેઠે મેલવી, કડાઇમાં ૧ શેર ધી નાખી તલીએ ખુબ તાપ કરી આટાને આરાપર મેલીને મશલવો કે આરામાંથી કડાઇમાં મોટી જેવાં બીજા દાણા પડશે. અને તે તલાઇને લાલ થાય એટલે ખીજ આરાથી બહાર કાઢાડી ૪ શેર ખાંડની ૫ તારી ચાશણી કરી તે તલેલા દાણા તેમાં નાખવા, તથા ૧ તોલો દુધમાં ૨ માશા કેશર બીજવી તેમાં નાખવી. તમારબાદ જ્યક્ષ્ણ, બદામ વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી તવાતાથી શારીપેઠે હીલવ હીલ

વ કરી એક ખુમચામાં નાખી એક શરખું પોહોલું પાંચરવું. પછે એક નાટલી ખુમચી લેઇ તે ઉપર ફેરવી ઘુંટીને સાક સરખું દાખવું, અને છરીએ કરી તેના ઉભાં ચોખંદાં કાપ પારવાં અને થરવા દેઇ તે કટકા કાઢાડી લેવાં.

૬૫૮. ગાજર પાક—૦૧ મણ ગાજરના વચમાંથી બડા કાઢાડેલું ગાજર લેવું, અને તેના કટકા કરી ૧ મણ દુધમાં નાખી ચુહુલાપર મેલીને ઉકારવું. જ્યારે બધું દુધ ગાજર પી જાય, ત્યારે ગાયનું ધી સુમાર મુજબ નાખીને કરછી દેઇ ગાજરને ભુંજવું અને જારે તે લાલ રંગનું થાય તારે તેમાં ૦૧ મણ ખાંડ નાખીને મેલવી નાખવું પછે તેમાં એલચી, લવંગ, કેશર, અકલગરો, કબા બચીણી, લોખાંન અને ગાજરના ખીજ, એ દરએક વસતુ ૭ ટાંક લેઇ છુંડીને કપડછાંડ કરી નાંખી મેલવીને હલવા જેવું કરી દરરોજ ૧૦ ટાંક તેમાંથી ખાવું.

૬૫૯. ઈંડા પાક—૫૦ ઇંડાં ૫) શેર ધી ૫) શેર શાકર, ૧) શેર બદામની ખીજ ૩) તોલો એલચી, ૦૧ તોલો જ્યક્ષ્ણ, ૦૧ શેર સુંઠ, ૦૧ શેર અશખશ, ૩ તોલા ઉજરા મરી, ૩ તોલા પીપત્રીમુલના ગાંઠ, ૧ નવટાંક ચારોલી, ૧ નવટાંક પસતાની ખીજ, ૦૧૧ શેર ઘઉંનું દુધ. (જુઓ ઘઉંનું દુધ કાઢાડવાંની રીત) ઉજલા મરી, સુંઠ તથા પીપત્રીમુલના ગાંઠને છુંડી બારીક ભુકા કરી ચાલી નાખવું. પછે પશતા તથા બદામની છોલેલી ખીજ ને ધીમાં તલીને છુંડી નાખવી. ચારોલીને જુદી તરી કહાડવી, અને ઘઉંના દુધને ધીમાં તલીને લાલ કરી તેમાં અશખશ નાખી મેલવી નાખવું. તારબાદ ઇંડાંને ભાંજી તેની સફેદી કાઢાડી નાખી માતર ઇંડાંની દાલ લેઇ એક વાંશણમાં નાંખી ખુબ ગુંટી પાણી જેવી કરી આંગલથી તહઆર રાખવી. તથા શાકરમાં એક ખાતલી પાણી નાખી ચુહુલાપર મેલીને સીરો કરી કપડાંથી તે શીરાને ગાલી

લેવા અને જરા ઠંડો થવા આવે કે પાછો સુહુલા પર ચુકી બીજા માણસ પાસે ઇંડાની તઈઆર કરી રાખેલી દાલ તેમાં આસતે આસતે રેડાવતી, અને એક હાતે દાલ તથા શી રાને કરછી કરછીએ ચુંતતાં જવું. પછે તેમાં ઘઉંનું તરેલું દુધ, પીપલસુલના ગાંઠ, ઉજરાં મરી તથા શુંઠનો બારીક ભુકો નાખી એ બધાને સારીપેટે મેલવી નાખવું. તારબાદ બાકી રહેલા ધીની સાથે છુંડેલી બદામ, ચારેલી તથા પથતાં નાખીને ફેરવફેરવ કરવું. અને જ્યાં સુધી ધી તવાઇને ઉપર આવે ત્યાં સુધી સુહુલા પર રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછે ઉતારી એલચીદાણા તથા જળકલનો ભુકો ભભરાવવો અને જ્યારે ધણુ થંદુ થાય એટલે થોડી શાકર નાખવી.

૬૬૦ છપણુ મશાકાની તરેલી દાલ—  
૧ ટીપરી સારા ચણાની મોહોતી દાલ લઈ એક વાસણમાં નાખી તે દુધે એટલું મીથું પાણી રેડી તથા ૧૦ કલાક સુધી બીજવી રાખવી. પછે પાણી નીતારી કાઢાડી, કહડાઇમાં સોજી ધી અથવા તેલને કકરાવી તેમાં તલવી અને જેવી દાલ તલાઇને ધી ઉપર આવે કે ઝારાથી બાહાર કાઢાડી ચારણીમા નાખવી. જેથી તેમાનુ ધી બીજા વાણુમા ટીપાઈ એક તું થશે. જો એ દાલને વધારે વખત ધીમાં રહેવા દેશોતો તેથી તેના નરમાસ જતો રહી કઠણુ અને કકરી થશે. પછે તેમાં લાલ મરચાની છુંડેલી ભુકી, દરેલા મરી તથા નીમક અને લીંચુ નીચવીને ખાવી.

૬૬૧. દારમજાલ બનાવતની રીત—  
દારમના ઠલીયા નવા ૦૧ શેર, કારા મરી તોલા ૨, વધારણુ જીરું તોલા ૨, લાલ સંચર તોલા ૨, ઠલીયા કાહાડેલી કારી દરાખ ૧ શેર. પ્રથમ દારમના ઠલીયાને ખુબ બારીક વાટવા, અને પછે તેમાં દરાખને મેલવી નાખવી, તે પછે તેમાં સંચલ વાટીને મેલવી નાખવા બાદ, મરી તથા જીરુંને જીંદુ વાટી કપડાથી ચાલી કાહાડીને સરવેને

મેલવી નાખવું, પછે આમે પાખતી લખો તાં જેટલી ગોલી કરી, કાચના વાણુમાં ભરી રાખવી અને જ્યારે જોઈએ ત્યારે તેમાથી ૧ ગોલી ચાની ખાતી જેથી ખાણું હજમ થવા સાથે ખુબ સારી લાગી પેટ સાફ આવશે.

૬૬૨. શીખંડ દહીનું કરવાની રીત—  
દુધનુ દહી બાંધી (જુઓ નાં ૭૨૩ દહી બનાવતની રીત) ને બીજે દાહાડે તે દહીને એક લુગડામાં બાંધીને અધર જીલતુ લટકવું બાંધવું, કે જેથી તમામ દહીમાનું પાણી નીકરી જશે, પછે તે બાંધેલુ દહી ખુબ છીણી નાખીને એક આછા કપડાથી ગોલી કાહાડવું અને તે જેટલુ છણેલુ દહી હોય તેમાં ૧ શેર દહીએ ૦૧ શેર ખાંડ નાખી મેલવવું. પછે તેમાં ખમણેલુ જળકલ, બદામ ની બીજા વગેરે મેવાનો મશાલો નાખવો, અને ૧ માસો કેશરને દુધમાં ધરી તેમાં નાખી, હીલાવીને કલઈ કીચેલા વાણુમાં અથવા કોરા માટીના વાણુમાં નાખવું.

૬૬૩ ધીનાં અજીરણુનો ઉપાય—ધીના અજીરણુનું વારણુ લીંચુનો રસ જે ધીને જલદીથી હજમ કરી નામે છે.

૬૬૪. ધીના પકવાનના અજીરણુનો ઉપાય—ધીના બનાવેલા પકવાનનુ અજીરણુનુ વારણુ જાંબીરાના રસથી મટે છે, અને તેથી ઊપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠુ પીધાથી થાય છે, તે જો મીઠાથી ન થાયતો એખાના થોહોવંથી થાએ છે.

૬૬૫. ચાંપાના અજીરણુનો ઉપાય—ચાંપાના અજીરણુનુ વારણુ કેલાથી થાય છે.

૬૬૬. આમલીના અજીરણુનો ઉપાય—આમલી ખાધાથી અજીરણુ માલંમ પડેતો લીમડાનાં રસમાં મરી નાખી પાયતો ગુણ થાય.

૬૬૭. કેલાનાં અજીરણુનો ઉપાય—કેલા ધણુ ખાધાથી અજીરણુ થાયતો તેનું વારણુ ધી તથા એલચી ખાધાથી થાય છે.

૬૬૮. વાકના અભરણુનો ઉપાય—  
વાલઆધાથી અભરણુ અથવા બાદી થાય  
તો અજમે આધાથી બાદી તુટે અથવા  
વાલ આધને તરત અજમે આધા હોયતો  
બાદી થાય નહી.

૬૬૯. દુધના અભરણુનો ઉપાય—જે  
કાઠને દુધ નહી જરેતો તેને દુધમાં પીપર  
નાખી ગરમ કરીને પીવું, જેથી બાદી નહી  
થતા દુધ જરપદ થશે.

૬૭૦. શોપારીના અભરણુનો ઉપાય—  
સોપારી ઘણી આધાથી અભરણુ થાયતો ત  
રબુજ આધાથી શોપારીનો દુધો ઊતરી જશે.

૬૭૧. શરદીના રશનો અભરણુનો ઉ  
પાય—શરદીનો રશ ઘણો પીપાથી અભરણુ  
થાયતો તેનુ વારણુ આદનો કટકો આવવો.

૬૭૨. બરફીના અભરણુનો ઉપાય—  
જો એધીની માંફક બરફી ઘણી આધાથી  
અવગુણુ થાયતો આદનો કટકો ચાનીઆથી  
અભરણુ મટેછે.

૬૭૩. કાકરીના અભરણુનો ઉપાય—  
જો કાકરી આધાનો શોખ હોયતો તેમાં બા  
રીક છુડેલુ મીથુ, દરેલા મરી, અથવા મર  
ચુ ભેલીને ખાયતો અભરણુ થાય નહી.

૬૭૪. દારૂની ખુમારી ઉતારવાનો ઉ  
પાય—જો દારૂ ઘણો પીવો હોય અથવા દા  
રૂની ખુમારી ચઢી હોયતો, કાકડી ખવડા

વેતો ખુમારી ઊતરી જાય. એ ઉપર બા  
તુ દારૂમાં મળો ગુણુ કરેછે. દારૂમાં કાક  
ડીનો કટકો નાખેતો દારૂને પાણી કરી ના  
ખેછે.

૬૭૫. જીરું આધાથી શરદીનો ઉપાય—  
જીરોથી શરદી યષ્ટ હોયતો ઊંચ ગનાવેઆ  
થી કાયદો થાય, જીરૂ ઘણુ સરદછે.

૬૭૬. પાકી કેરીના અભરણુનો ઉપા  
ય—પાકી કેરી આધાથી અભરણુ તથા ઊ  
લતી યષ્ટ હોયતો મુંઠ કાકીઆથી બદલજમી  
સારી થાય.

૬૭૭. રાએગુ સુખડીના અભરણુનો  
ઉપાય—રાએગુ સુખડી આધાથી અભરણુ  
થાયતો તેનુ વારણુ દહીની છાશ પીધાથી થાયછે.

૬૭૮. રીસુતર (નીસુતર) ના ઝાડાનો  
ઉપાય—જો રીસુતરનો ઝાડો થયો હોય તો ધ  
સપગુલ, જીરૂ અને સાકર ભેલીને ફકાડેતો  
ઝાડો બંધ થાય.

૬૭૯. રેવતચીના સીરાનો ઝાડાનો ઉ  
પાય—જો રેવતચીના સીરાનો ઝાડો આવ  
તો હોય અને તેને બંધ કરવો હોયતો વલી  
ચારીનું પાણી પાય.

૬૮૦. જમાલ ગોતાના ઝાડાનો ઉપાય—  
જો જમાલ ગોતાના ઝાડાને બંધ કરવો હો  
યતો ખીચડીમાં ધી ઘણુ ખવાડે એટલે ઝા  
ડો બંધ પડશે.

તહેરવાર જાતના શવાદીશટ

પકવાન સંગ્રહ.

સુચના—આ હેયલ આપેલા પકવાનોની બનાવતમાં જે જે તોલ, માપ, તથા વજન  
આપેલાછે, તે મુંબઈના તોલ તથા માપ મુજબના. જે એ પકવાનો તથા ખીજી જાતની  
વાણીઓ વધારે માણસોને વાચતે બનાવવી હોય તો એમાં આપેલાં તોલ તથા માપના  
પ્રમાણ પ્રમાણે દરએક જાતનો મસાલો તથા ખીજી ચીજો વધારે ધઆ આછી લેવી.

બીજું—પાણી તથા દુધનું માપ આપેલું છે અને જ્યાં એક શેર દુધ તથા પાણી લખેલું છે તે એક પેત્રાતી કરી બાટલીની બરાબર બાણું. તથા પછસા ભાર છે તે ઇંગરેજ ચક્રાણનો પછંશો સમજવો. ચોખા તથા દાઝ વગેરે બીજા અનાજનો તોલ છે, તે બે ટીપરીનો ૧ શેર ગણવો.

૬૮૧. ચોખાનું કસતર—૪ ઓહિતા ચમચા ભરી ચોખાનો આટો લેઈ તેમાં અરધો ચમચો તજને બારીક કરી મેજવરી પછે બે ઇંડાને ખુબ કાલવીને મેજવવા. તેઆ રખાદ તેમાં ૧૧ પેંટ દુધ તથા એક નાધલું વાઈન ગલાશ ભરીને બરાંડી તથા તેમાં થોડાંક બદામના તેજના ટીપાં અને મીઠાસને વાશતે પૂરતી ખાંડ નાખી સઘજાને શારી પડે મેજવી દેવું. પછે એ મેજવીને એક વાશણુ માં રેડી થોડી મીનીટ સુહુલાપર રહેવા દેવું પણ તેટલો વખત તેને સુહુલાપર આરવતા રહેવું કે બંધાઈ નહી જાય. પછે સુહુલા ઉપરથી એટો ઉતારીને એક બીજા વાશણુમાં રેડી દેવું અને જ્યાંવેર થંડુ પડે ત્યાંવેર આરબ્યા કરવું.

૬૮૨. બુંજીલું કસતર—૧ શેર દુધને શારી શોજ તરીલી અથવા વાશણુમાં નાખી સુલા ઉપર મુકીને ઉકારવું. જેઆરે એ દુધ બકીને પોણો ભાગ રહે કે તેમાં અરધો શેર ખાંડ નાખી તે ખાંડનું પાણી બાલી જ્યા રે દુધ જરા ધાહાર થવા આવે કે સુહુલા પરથી ઉતારવું. દુધ ઉકારતી વખતે જરાક તજ નાખવી. પછે તેને થંડુ પારવું તેઆ રખાદ ૪ તાજ ઇંદાને એક કાંશીઆમાં અથવા બીજા વાશણુમાં ડોહીવીને તે દુધમાં નાખવા પણ દુધમાંથી પેલો તજનો નાખેલો કટકો કાઢાડી લેવો જોઈએ. પછે તે ઇંડાં નાખેલાં દુધને ચમચે કરી એક રશ કરવું. પછે એક બીજા નાધજા કલઈનાં વાશણુમાં નાખી આતથના ઇંગાર ઉપર મુકવું તથા તેતરીલીની ઉપર ધાકણુ ધાંકી તેની ઉપર આતથનો ઇંગાર મુકવો. પછે થોડો વાર રહીને તે તરીલીને ઊંચારીને જોવું કે દુધ બંધાવા આંબુચ કે નહી.

જો દુધ જરા બંધાવા આવેકે તેમાં નવતાંક બદામની છોલેલી બીજની કાપેલી સલેશ તથા એક ઠા તોલો આરેલી અને ઠા જ એકલને આખરીને તે દુધની ઉપર બધુ કરવું ભભરાવવું. ૨ તોલો શાકરને આખરી કરી ઉપરથી નાખી, પાછુ ધાકણુ ધાંકી આતથનો ધાકણુ ઉપર ઇંગાર મુકવો પણ તરીલીની એટોનો ઇંગાર કમતો રાખવો. નહી તો તલીએનું દુધ બકી જશે અને જ્યારે કઠણુ તથા ઉપર લાલ પોપડો બંધાએ એટલે ઉતારી પારવું. એ પરમાણે જો વધારે બનાવવુ હોયતો ઉપર કહેજા ૧ શેર દુધના પરમાણુ પરમાણે ઇંડાં તથા મશાલો વધારે નાખવો.

૬૮૩. લીંબુનું કસતર—૮ ઇંડાની ફક્ત દાઝને શર્કદ દુધ જેવી થાય તેયાંસુધી ચમચાએ કરી ડોહીવરી. પછે તેમાં ઠા શેર ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ નાખીને મેજવીને ખુબ એક રશ કરવું. તેઆર ખાદ ૧ પેંટ ખુબ ઉકેલવું પાણી, ૨ લીંબુની ખમનેલી છાલ તથા શવાડને વાશતે લીંબુની એક ચીરનો રશ, અને મીઠાશને વાશતે મરજી પરમાણે ખાંડ નાખી બધાને શારી પેડે મેજવી દેવું, અને સુહુલાપર મેલી તે ધાહાર થાય તેઆં સુધી ચમચે હીલવીઆ કરવું. પછે તેમાં એક નાધલું ગલાશ ભરી શર્કદ વાઈન તથા અરધું ગલાશ બરાંડી નાખીને પોપડો બંધાવા આવેકે તુરતજ સુહુલા પરથી ઉતારી ગલાશમાં ભરી ઠંડુ પારવું પછે આધામાં લેવું.

૬૮૪. પશતાંનું કસતર—એક બાતકી દુધમાં એક તજનો કટકો, ઠા તોલો જવંતરી, એક કાચા લીંબુની ખમનેલી છાલ, ઠા



તોણા ખમણેલું જાયફલ, અને ના શેર ખાંડ નાખીને દુધને ઉકાલીને આશરે થવા અથવા દોહાર પેટ દુધ રહેકે સફેડ કપડાથી ગારી કાઢવું. પછે તેમાં પાણેર પથતાના મ ગજને છુંડીને નાખવા. તેઆર બાદ તેમાં ૮ ઇંડાની દાલને ડોહાવી પેલા ઉકારેલા દુધ માં નાખી બધું મેલવી દેઘ એક રશ કરવું પછે એક જાડી “દીશમાં” અથવા જાડી રક ખીમાં ભરી તે દીશની કોર ઉપર ખાળના માનના આટાની ફરતી કોર બાંધીને ભુંજવા મુકવું. (જુઓ ખાળના માનનું પડ બનાવાની રીત.) નાં ૬૧૭

૬૮૫. આવલનું કશતર—૧૧૧ બાટલી દુધમાં ના ખમણેલું જાયફલ, જવંતરીની એક પાંડડી તથા જરાક તજનો કટકો નાખી ઉકાલીને એક બાટલી રાખવું. પછે તે દુધને એક જુદા વાણમાં ધારો લેવું. અને તે ઘા રેલાં દુધમાં આગલથી બાશીને તઢઆર કરી રાખેલા ના શેર આવલ અને અરધું વાઇન ગલાશ બરાંડી નામવો, અને તેમાં મરજી મા આવે એટલી ખાંડ નાખી ચુકુલા ઉપર મેલી જેઆં સુધી ઘટ થાય તેઆં સુધી ચ મચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. પછી રકા ખીમાં નાખી ખાધામાં લેવું.

૬૮૬. અરજનું કશતર—એક નારંગીની અરધી છાલને ના શેર પાણીમાં ઉકાલી માતર તે છાલને છુંડી. પછે પાંચ નારંગીના રશ કાઢાડી તે રશને ના શેર શાકરી આ ખાંડની શાયે ગરમ થાય તેઆંસુધી ચુકુલાપર મેલીને ચમચે હીલવ હીલવ કરવું, અને ખાંડને જે કક અથવા ઠરી આવે તે આંધરાંની ચમચે કાઢાડી નાખીને સેહેજ થં દુ વાપરવું. પછે પાંચ ઇંડાની દોહાવેલી દાલ, અને ના શેર ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ તે માં નાખવું અને જ્યાં સુધી દુધ બંધાય તીઆંસુધી ચુકુલાપર ધોમી આંચે રાખવું. પણ દુધમાં કકડા આવી જોભાઇ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી.

૬૮૭. કોપરાંનું કશતર—જેટલા ગમે એટલા તથા નાલીએર લેઇ, તેમને ત્રીણા ખમનીને દુધ કાઢાડવું. પણ દુધ કાઢાડતી વખતે જરાપણ ખમણેલા નાલીએરમાં પાણી લેવું નહી. પછે એક નાલીએર ૪ ઇંડાં અને પાસેર બુરા ખાંડ તથા એક પેટ ઉકાલી ને ઘટ કીધેલું દુધ નાખી તેને શારીપેટ મેલવવું. તેઆરબાદ એ મેલવણીને એક કલ ઇના ખીજ વાશણમાં નાખી, ચપટ ધાકણું ધાંકી ધગ ધગતા આતશના ઇંગાર ઉપર મેલવું. ધાકણા ઉપર પણ આતશનો ઇંગાર મેલવો. પછે જ્યારે તે કશતર બંધાઇને ક ણુ થાએ એટલે ઉતારીને ખાધામાં લેવું.

૬૮૮. બદામનું કશતર—ના શેર બદામની ખીજને ગરમ પાણીમાં ભીંજવી છલ તાં કાઢાડી નાખી થોડા ગોલાબના પાણી શાયે શારી શાજ ખજમાં છુંડી, પછે એક પેટ (અરધા શેર) ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ ૮ ઇંડાની દોહાવેલી દાલ અને મરજીમાં આવે તેટલી મીઠાશને વાશતે ખાંડ નાખી શઘજાને ખુબ મેલવી નાખવું. તેઆરબાદ તેમાં પેલી ગોલાબના છુંડેલી બદામ નાખી, આએ મેલવણીને એક કલઇના વાંશણમાં નાખી તે વાશણને ધીમાં આતશનાં ઇંગાર ઉપર જેઆં સુધા ઘટ થાય તેવાં સુધી હીલવીઆ કરવી. પણ એ દુધમાં કકડા આવે નહી તેની સંભાલ રાખવી.

૬૮૯. મુરંમબાનો શીશે—જ રતલ ખાંડ લેઇને તેને એક કલઇના વાશણમાં નાખવી, પછે તેમાં (પાંચ પેટ) ૨૧૧ શેર શા જથ્થું અને તાજું પાણી રેડવું. ખીજું ના શેર પાણી લેઇ તેમાં એક ઇંડાની શકે તી દોહાવીને તે પાણી પણ પેલા ખીજ પાણીમાં રેદી દેવું, અને પછે તેને ચમચે ખુબ હીલવવું, એ પરમાણે કરતાં જેઆરે બધી ખાંડ પાણીમાં વીગલી રહે કે તે વાસણને ચુકુલાપર મુકી, ધીમી આંચે નીચે બજવું કરવું, ને જાંપર છારી આવવા દેવી

અને પાંચ મીનીટ થતા પછે નીચેથી બનતું કાહાડી નાખ્યું, ને ઊપર આવેલી છારીને નાકાની ચમચથી બાહાર કાહાડી નાખી. પછે પાછું નીચે ધીમું બનતું કર્યું, અને તેમાં અરધું કપ પાણી નામવું, કે જેની મેલ રહેલા હોય તે ઊપર તરી આવે, એમ કરતાં બાંહાંવેર ઉપર છારી આવવાની બંન થાએ તેઆવેર તેને ચુકુલા ઉપર રાખી, પછે નીચે ઊતારવું. તેઆરબાદ એક શર્ફ કપડાંથી ગાલી લેવું. એટલે કામને લાયક શીરો થશે.

**બીજું**—ઊપર કહેલી છ રતજ આંડને (જો થોડો શીરો બનાવવો હોયતો થોડી આંડ લેવી.) એક તરાબાના વાશણમાં નાખી તેમાં એક મરચીનું આપું તાણું ઇંડુ કોટલા શુધા ભાંજીને નાખવું. પછે હાથે કરીને આંડને ઇંડાની શાયે ખુબ મશલી પછે તેમાં છ રતજ આંડે ૮ શેર પાણી નાખી તેમાં આંડને દોહોની નાખી તે વાશણને ચુકુલા ઉપર મેલવું, અને જેઆરે પાણીમાં કકરા આવે કે તેની ઊપરથી આંડનો મેલ નાકાની ચમચથી કાહાડી નાખવો. એ પરમાણે બપોરુથી મેલ નીકલે ત્યાંસુધી ચમચથી કાહાડતાં જવું. પછે તે શીરાને જરા આંગલી લગાડી જોડી અને ચીકટ લાગે કે તેને ઉતારી પારવું પછે તેને શર્ફ ધોવણાં કપડાંથી એક ખીજ વાશણમાં ગાલી કાહાડવો. અને એ ગારેલા શીરામા. જે જાતનો મુરંમયો કરવો હોય તેને એ શીરામાં નાખી ચુકુલા પર મેલી રતાશપર આવે કે ઊતારવો. જે એ આંડમાં ઇંડુ ભાંજતી વખતે તેમાં લીધું ની ચીરને જીતી કાપીને નાખી હોયતો શીરો વધારે શકાઈદાર થશે. જે શીરાને જેટલા તારી બનાવવો હોય તેટલા તેને ચુકુલાપર વધારે રેહવા દેવો. એની શમજ એમછે કે શીરામાં જરા આંગલી ખોડીને ચપડીએ કરી દાખવો પછે તે ચમડીને ઉગારવી અને જે આંગલી તથા હાતના અંગોહાતી વચે નેટલા શીરાના તાર જણાએ તેટલા તારી ચાશણી

અથવા સીરો બાણવો. (જુઓ આંડની ચાશણી બનાવાની રીત નાં ૧૧૬.)

૬૬૦. આરંજનો મુરંમયો—ગમે એટલા આરંજ લેઈ, એક વાશણમાં પાણી નાખી, તેમાં એક ચમચો મીઠું નાખી, બે કલાક સુધી ચુકુલાપર બાફવાં. તેને પેહેલા અરધો કલાક જોરના બજતાંથી બાફવાં અને પછે જેમ વખત જતો જાય તેમ બજતું ધીમું કરતાં જવું. પછે એક તાંચણીનું માથું તેમાં ઓથી જોડું કે જો તે તેમાં ગલી જાયતો બરોબર બફાયાંછે એમ શમજવું. પછે તેને ચુકુલા ઊપરથી નીચે ઊતારી અંદરનું પાણી કાહાડી નાખવું. પણ તે પાણીને શીરાને માટે એક ખીજ જુદા વાશણમાં રેહેવા દેવું. તેઆરબાદ પેલા આરંજની બધે ચોર કરી માહેથી ગર બાહાર કાહાડવો, અને તેમાંથી ખીયાં કાહાડી નાખવાં, તથા તે ગરને અને છાલને ખુબ મશલી નાખવાં. પછે જેટલું તે ગરનું વજણ થાય તેટલી બમણી આંડ (એક શેર ગર, બશેર આંડ લેવી) લેઈ પેલા જુદા કાહાડી રાખેલા ઊકારેલા પાણીમાં નાખી શીરો કરી માહે પેલા ગર (માવો) ભેલી નાખી અરધો કલાક વેર ચુકુલા ઊપર મેલવું. એ મુરંમયો જેલીનાં જેવો થશે.

૬૬૧. આદાનો મુરંમયો—પાચ રતજ આદુ અને છ રતજ આંડ લેવી. પેહેલા આદાને શાફ કરી થંદ પાણીમાં નાખી એક વાશણમાં મુકી ચુકુલા ઉપર મેલવું, અને તે આદુ ચરીને નરમ થાય તેઆંસુધી બાફવાં પછે બફાએલા આદુને વાશનમાથી બહાર કાહાડી, એક ખીજ ઇંડા પાણીના વાશણમાં નાખીને થંદ પારવું; અને ઉપરથી પાણી ની તારી કાહાડી, ખીજ કલઈદાર વાશણમાં આદાને ભરવું. પછે છ રતજ આંડનો શીરો (જુઓ મુરંમયાનો શીરો બનાવવાની રીત નાં ૬૮૮) બનાવી, તે શીરાને થંડો પારી પેલા આદુ ઊપર ફરતો રેડવો, કે જેથી આદુ તમામ શીરાથી ભીંજાય. તેઆરબાદ

તે શીરાને પાછો ખીજ વાશણમાં નીતારી કાઢાડી, તેમાં ખીજ થોડી વધારે ખાંડ નાખી ફરીથી અરધા કલાક શુધી ઉકાવવો. પછે તે શીરા થંડો થવાપછે પેલા આદુ ઊપર નાખી કાચની બરણીમાં ભરી રાખવો.

૬૮૨. કેરીનો મુરંમખો—૧૫ મોહોતી કેરી લેઈ તે કેરીઓની ઊભી ચાર ચીરા કરવી. અને તેને છોલીને પાણીમાં ભીંજવવી. પછે તે દરએક ચીરાને એક પછી એક કાં ટાથી જાલી જેવા તે કેરીની કાચલ શુધો શં બાલીને ફરતા ચોખા મારવા; પણ ચોખા મારતાં કેરી ચુંઠાઈ નહીં જાય તેની શંભાલ રાખવી. તેઆરબાદ એક વાશણમાં પાણી નાખી તેમાં તે ચીરાને દોહાર દાહાડો ભીંજવી રાખવી. પણ એટલા વખતમાં તેનું તરણ ચાર વખત પાણી બદલી નાખી ખીજું તાજું પાણી રેડવું, કે જેથી કેરીને ખતાશ ઓછો થતો જાય. આ પાણી બદલતી વખતે કેરીની ચીરાને દાખીને નીચવી નાખાઆ કરવી. પછે મુરંમખો કરતી વખતે તે પાણીમાં એક શેર કેરીએ અરધી (પછ) બાર પાણુ શાયે ખાવાનો સુણો નાખી તેમાં કેરીની ચીરાને ૪ થી ૫ કલાક ભીંજવી રાખવી. કેરીઓને શોજ પાણીમાં ખોરી, ચીરા દાખીને પાણી કાઢાડી નાખવું અને કોરડી ચીરા કરવો. પછે એ કેરીની બધી ચીરાને તોલીને, એક શેર કેરીએ શરા શેર ખાંડ (અથવા શાકરનો ૩ તારી શીરા બનાવી જુઓ મુરંમખાનો શીરા નાં ૬૮૯) તેમાં કેરીની ચીરા નાખવી. પછે તે વાશણને ચુહુલા ઉપર મુકી એક આંચ બજતાંની કરી ઇંગાર ઊપર રાખી, તે ચીરા રતાશપર આવે તેઆંસુધી રહેવા દેવી. જો ચાશણી કરક થઈ હોય અને કેરીએ રતાશ પકડી નહીં હોયતો જરા તેમાં પાણી રેડવું, એટલે પેલી ચાશણી પાણીમાં મલી જઈ કેરી લાલ થશે. શીરા હાયને ચીકાશદાર લાગે ને પાણીનો ભાગ બધી જાય એટલે ઉતારવો. પછે ઉપર

થોડો ગોલાખ છાંટી જરા ફરીથી ચુહુલાપર મલી, ગોલાખનું પાણી બરવા દેઈને તરત ઉતારવો. પછે તેમાં ૧૧ તોલો જરા ખોખરા કીધેલા એકચી દાણા તથા એક જયફલને છુંડીને ઉપરથી ફરવું ભભરાવવું. તેઆરબાદ શર્કદ મલમલનું કપડું તે વાશણ ઉપર ધાંકી એક દાહાડો રહેવા દેવું. ખીજે દહાડે તે મુરંમખાને કાચની બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો લખજખતો શીરા નાખી બરણીના મોહોડાને કપડું બાંધી ધાંકી રાખવું ખાતી વખતે અમચા અથવા કાંટાથી કાહાડવો. આવી રીતનો બનાવેલા કેરીનો મુરંમખો બે વરશ સુધી બગડીઆ વગર જેવા ને તેહવો શાજો રહેશે.

૬૮૩. અનીનાશનો મુરંમખો—શરા પાક ઉપર આવેલા અનીનાશ લેઈ તેને છોલી દરએક અનીનાશની ચાર ચીરા કાપવી, અને તે ચીરની વચેનો દાંડો (બરડો) સીધો ને સીધો આખો કાપી કાહાડવો. જો બરડો કાહાડી નહીં નાખ્યોતો મુરંમખો કુચા જેવો થશે. પછે તે કટકાઓ ઉપર અલગે હાતે છુટાં છુટાં કાંટાથી ચોખી પાણીથી ભરેલા વાશણમાં નાખવાં. તેઆરબાદ દરએક શેર અનીનાશ પોણો શેર ખાંડનો શીરા (જુઓ મુરંમખાનો શીરા નાં ૬૮૯ તથા નાં ૬૧૬) કરવો. જો ખાંડ ધણી નાંખ્યોતો અનીનાસનો ખવાસ ખાધામાં લાગશે નહીં, પણ ધણો મીઠો થઈ જશે. પછે અનીનાસની ચીરા ને પાણીમાંથી બહાર કાહાડી દાખીને પાણી કાહાડી નાખી શુક્રી કરી, પેલા ખાંડનાં બનાવેલા શીરામાં મલી, તે ચીરા રતાશપર આવે તાંહાં સુધી ચુહુલાપર રહેવા દેવી. પછે ગોલાખ છાંટી ગોલાખનું પાણી બરવા દેઈ ચુહુલાપરથી ઊતારી, એકચી દાણાને ખોખરાં કરી ઊપરથી ભભરાવી, ઠંડુ પડવા દેઈને પછે કાચની બરણીમાં ભરી રાખવો.

૬૮૪. ભુરાં કોરાંનો મુરંમખો—ભુરાં કાહરાને છોલી તેના મરજમાં આવે એટલા

કટકા કાપી મહિથી ખીયાં કાઢાડી નાખવાં. પછે તેને કાંઠાથી ચોખ્ખી પાણીમાં નાખી તેને બાણી કાઢાડી, પાણી નીચવી નાખી શુકાં કરવાં. પછે દર એક શેર કોહિરાએ ૧૧ શેર ખાંડ લેવી અને એક તપીલીમાં નાખી તેનો શીરો બનાવવો—(જુઓ મુરંમબોનો શીરો નાં ૬૮૬) એ શીરાની ૪ તારી ચાશણી કરી તેમાં પેલા બાણી કાઢાડલા જુરાં કોહિરા ના કટકા નાખી રતાશપર આવે તેઆંસુધી ચુહુલાપર રહેવા દેવા. પછે તેમાં ગોલાબ છાંટી જરાવાર રહેવા દેઇ જતારવું. પછે તે માં એલચી દાણા તથા જ્યેષ્ઠને ખમણીને ઉપરથી ભભરાવી ઠંડુ પડવા દેઇને બરણીમાં ભરવો.

૬૬૫. જુરાં કોહિરાંની રાક્ષીનો મુરંમબો—(જુઓ જુહરા કોહિરાંનો મુરંમબો નાં ૬૮૪) ઉપલી રીત પરમાણે કોહિરાને કાપી કટકા કરી, તે કટકાઓની પાટલી શલી ઓ કાપવી. અને તે કાપેલી શલીઓને પાણીમાં બાણી કાઢાડી ઉપલી રીત પરમાણે ખાંડનો સીરો બનાવી (જુઓ મુરંમબોનો સીરો નાં ૬૮૬) તેમાં બાણી કાઢાડેલી શલી ઓ નાખી ચુહુલાપર વાશંણુને મુકવું. પછે તે શલીઓ રતાશપર આવે એટલે જતારવો, અને ઠંડી પડવા દેઇ બરણીમાં ભરી રાખવો એક શેર કોહિરાંની શલીએ એક શેર ખાંડનો શીરો બનાવવો. જે તરત આવો હોયતો ખાંડ એથી ઓછી લેવી.

૬૬૬. દોધીનો મુરંમબો—(જુઓ ભારાં કોહિરાંનો મુરંમબો નાં ૬૮૪) ઉપલી રીત પરમાણે કોહિરાંને બદલે દોધીને છેલીને કટકા કરવાં. પણ દોધીને કાપતી વખતે ચોખ્ખી જોવું કે કડવું નહી હોય, નહીતો કે બધા મુરંમબો બગાડશે. શેર ૧ દોધીએ શવાં શેર ખાંડ લેવી અને તેનો શીરો બનાવવો (જુઓ નાં ૬૮૬) જે દોધીના મોહા યા કટકાનો મુરંમબો કરવો હોય તો દોધીનાં કટકાઓને ચોખ્ખીને પાણીમાં બાણી કાઢાડવા.

અને જે નાધલા બાણીક કટકાનો કરવો હોયતો તેને બાધવા નહી.

૬૬૭. આંમરનો મુરંમબો—એક શેર શારા મોહિતા આંમરા લેઇ તેને કાંઠાથી ચોખ્ખા. પછે તેને બથેર (એં બાટલી) પાણી માં બાણી કાઢાડી શુકા કરીને બથેર ખાંડની અથવા શાકરની ૪ તારી ચાશની અથવા શીરો કરી તેમાં પેલા આંમરાને બોલી કાઢાડવા. (જુઓ નાં ૬૮૬ મુરંમબોનો શીરો) એ મુરંમબો ઉનાલાના દહાડામાં બાધવી શરીરને શુષ્ક આવેછે.

૬૬૮. ગાજરનો મુરંમબો—ગાજરને છેલી તેને કાપીને નાધલા કટકા કરવા. પછે તેને પાણીમાં બાણી કાઢાડવા. પછે તે પાણી નીતારી કાઢાડી, ગાજરને કોરડા (શુકા) કરી, ખાંડનો અથવા શાકરનો શીરો (જુઓ નાં ૬૮૬) બનાવી તેમાં ગાજરના કટકાઓ મુકી ચુહુલા ઉપર મુકવું, અને રતાશપર આવે તેઆં સુધી રહેવા દેવા. પછે તેમાં એલચી દાણા તથા જ્યેષ્ઠને ખમણીને નાખવું. અને થંડુ પડવા દેઇને પછે કાચની બરણીમાં ભરવો. કેટલાક લોકો ગાજરના નાધલા કટકાને બાણીઆ વગર શીરામાં નાખીને બનાવેછે.

૬૬૯. ગુલકંદ બનાવાની રીત—જે ઇએ એટલા તાજ બરા ગોલાખતા કુલની પાંદડીને શોજી ખત્રમાં નાખી છુંડી. પછે તે પાંદડીથી તરણુ ઘણી જુરાં ખાંડ નાખી બેઠને ફરીથી છુંડીને મેલવી નાખવી. એક રતજ ગોલાખતી પાંદડીએ તરણુ રતજ ખાંડ નાખવી. પછે તેને પતરાના દમામાં ભરી રાખવો. જેમ ઘણાં જુલો હોય તેમ ઘણો શારો વખાણુંએછે.

૭૦૦. કેશરીઆં મીઠા પલાવ—એક શેર રાધવાના ચોખ્ખાને ઠંડા પાણીમાં એ વખત ધોઈ, એક તપેલીમાં નાખવા. પછે તેમાં રાશીર (હરી બાટલી) પાણી તથા બે તોલા નીમક નાખી ચુહુલાપર મેલીને બાધવા.

જે આરે ચોખાને શારી પેઠે આબજોશ (ક કરા) આવે એટલે ચોખાનો દાણો ચમચ પર લેઈ દાખી જોવો, જો ચોખા ફાટે તો તેને ચારણી અથવા બોહીઆમાં, બોહીડં તથા ચારણી નહી હોય તો વાંશની શેજી તોપણીમાં આશાવી કાઢાડવાં જેથી પાણી બ ધુ નીકલી જશે. પછે ૧૧ શેર શેજી ગીધ માં ૦૧ શેર બદામની છેલેલી ખીજ, ખીશમીશ દરાખ ૦૧ શેર અને ચારોલી, ૫ થતા એ બેઠ મલીને પાથેર લેઈ દરએ કને ધીધમાં તલી જીદા રાખવા. તેઆ રખાદ ૧૧ શેર ખાંડમાં ૧ શેર પાણી નામી તેનો શીરો બનાવવો. આશરે એ પાણી બલી ને અરધો શેર શીરો થાએ એટલે ઉતારી પા રવો. પછે એક ખીજ તળીલીમાં પેલી બદામ દરાખને તરેલા બાકીના ધીધમાંથી થોડુ ધીધ નાખી કાંદાને જીણો કાપી તેનો વગાર કરી લાલ કરવો. તથા તેમાં આવડને ગરમ મ શાલો (જીએ આવડમાં નાખવાનો ગરમ મ શાલો નાં ૬૧૫) જરા નાખી તેને પી કાંદા ની શાથે લાલ કરવો. પછે એક ટૂલીઆમાં અથવા કાચની નાધલી પેવાલીમાં પાચ વાલ કેશરને ભીંજીતાં રશમાં ધુડીને તેનું જરા પા ણી કરી રાખવું. અને પેલા બાઈલા આવડ માંથી અરધા આવડમાં કેશરનું પાણી છાંટી ચમચે કરી તરીએ ઊપર કરી પેલા વધાર ક્રીધેલા કાંદાની તળીલીમાં નાખવાં, અને તે આવડ ઉપર ધીધમાં તરેલી બદામ દરાખ વ ગેરે મેવાનો મશાલો (જીએ નાં ૬૧૪ મે વાનો મશાલો) નાખવો. તેઆરખાદ આગલ થી તઈઆર કરી રાખેલો ખાંડનો ૦૧ શેર શીરો નાખી બાકી રહેલા બાઈલા શફેદ આ વડ તેની ઊપર નાખવા, અને જેટલું ધીધ બા ક્રી વધીજી હોય તેપણુ નાખવું, તળીલીની ઉપર અપટ ધાકજી ધાક્રી, તે ધાકજીની કારે બા હારથી ઘઉંના આટાંએ કરી ખીરી લેવું કે જે થી તળીલીમાંથી વરાઈ બાહાર જાય નહી. પ છે આતશના ધગધગતાં ધંગારપર તળીલીને મ

લવી. પણ એથે થોડો આતશ રાખવો ને ધાક જી ઉપર વધારે આતશ મેલવો, બલવું ક રવું નહીં. પછે પા કલાકમાં ઉતારીને ખાતી વખતે આવડને ચમચે કરી તરીએ ઊપર કરી, રકાખીમાં કાઢાડીને ખાવા. ખીજી એમાં ગોસત નાખવું હોય તો અરધારતલ ગોસત લઈ તેને કાપી ઘાહીને ખીજી તળી લીમાં ૧૧ શેર (દોહાર ખાતલી) પાણી ના મી અરધા તોલો નીમક નાખીને ચુકુલા ઉપ ર મેલી ગોસત ફાતે એટલે ઉતારી પારવું પછે તેમાં ગરમ મશાલો તથા અરધુ બયંકુ લ છુડીને નાખવું તથા તેમાં ૦૧ શેર દહી નાખીને મેલવી દેવું અને ઉપર કહીજી તેમ વધાર ક્રીધેલા કાંદાની તળીલીમાં બાઈલા આ વડ નાખી, મેવાનો મશાલો નાખીને પછે પેલું દહીનું ગોશત નાખવું, અને પછી પે લા ખીજ કેશરના આવડ ઉપર નાખવાં. બાઈલું ગોશત તથા રશ રહેલો હોય તો અ રધુ પેવાલું નાખી ધાકજી આતાથી ખીરીને ઉપ લીરીત પરમાંલે આતશના ધંગાર પર મેલી પછે ઉતારવું. એટલે ગોશતનાં મીઠા પઝાવ થશે.

૭૦૨. કેરીનો પઝાવ.—રાધવાના એ ખા ૧ શેર, મજાહી ૦૧ શેર, દુધ ૦૧ શેર, શાકરીઆ ખાંડ ૧ નવકાંક, મીઠી કેરીનો રશ ૧ શેર, કેશર ૨૧ વાલ, કશતુરી ૧ ધજી બાર. પેહેલા દુધને એક વાણીમાં નામી ઊકાલીને અરધુ અરધ બાલી નાખવું. પછે તેમાં કેરીનો રશ. ખાંડ તથા મજાહ ઊમેરી સારી પેઠે મેલવીને ખુબ હીલવવું. કશતુરી તથા કેશર (જો કશતુરી નહી મલે તો તેની ચીંતા નહી) ને થોડા ગોઝાખમાં ભીંજવી. પછે ઊપલી મેલવણીમાં નાખી, બધાને એક રશ કરી નાખવું. ત્યારખાદ એક ખીજ વા શણમાં ચોખાને જીદા બાકી આશાવી કાઢા ડવાં બાકી વખતે તેમાં આશરે ૧૧ તોલો નીમક નાખવું. પછે એક જડી દીશમાં અ થવા તળીલીમાં તેમાના થોડા આવડનું પક કરીને તેની ઊપર પેલા તઈઆર ક્રીધેલો

કેરીનો રસ થોડો રેડવો, અને પાછું તેની ઉપર આવનું પીજી પડ પાંચરી, ઉપર ફરીથી કેરીનો રસ રેડવો. એ પ્રમાણે આ વાર નવાર ૪ પડ કરવાં. પછે તે વાશણને મજબુત ધાંકી આતશ ઉપર ગરમ કરી આધામાં લેવું. પણ તેના ધાકનાની કોરને ધર્જના આટાથી બંધ કરવું.

૭૦૨. અનીનાસનો પડાવ.—ગોશત ૧ રત્ન, રાંધવાના ચોખ્ખા ૧ શેર, કાંદા ૦૧ શેર, ધી ૧ શેર, ખાંડ ૧૧ શેર, મીઠું ૧ તોલો, તજ ૭ વાલ, એલચી ૫, લવંગ ૫ ધાણા ૦૧ તોલો, જીરું ૦૧ તોલો, લીચું ૦૧ શેર, અનીનાશ ૧૧ શેર. પેહેલા અનીનાશને છોલી તેની કાટરીઓ કરવી, અને તે માંથી અરધા ભાગ લેઈ નરમ થાય ત્યાંસુધી પાણીમાં બાફવાં, અને બાકીના અરધા ભાગ અનીનાશને ઠંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવાં. પછે ખાંડ તથા લીંચુનો પાણી નામીને શીરો બનાવવો. અને તે શીરામાં પેલા પાણીમાં ભીંજવી રાખેલા અનીનાશના કટકાઓ નાખી ૦૧ કલાક સુધી ચુકુલા પર મેલીને તેને શીરો પાવો. પછે ચુકુલા પરથી બિતારી એક રકામીમાં જરા સીરા સાતે કાટરીઓને જુદી રાખી મેલવી, અને ચોરા શીરાને એક ખીજ વાશણમાં રેહેવા દેવો. ત્યારબાદ ગોશતને કાપી કટકા કરી, તેમાં આદુ, ૦૧ તોલો નીમક તથા ધાણાને છુંડીને નાખવા. પછે એક ખીજ વાશણમાં થોડું ધી નાખી તેમાં કાંદાનો વંધાર કરી ગોશત નાખી પાણી ૧૧ શેર નામીને ચેરવવું, ગોશત ચરેને તેનો રસ (ગરેવી) ખીજ વાશણમાં ગાલી લેવો. અને ગોશતને જુદુ રાખવું. પછે લવંગનો ધીમાં વંધાર કરી, પેડું જુદુ કાણડેડું ગોશત તથા અનીનાશની બાફેલી કાટરીઓ, જીરું, તજ, એલચી, બાકી રહેલા શીરો નાખી તે સીરોબલી જન્ય ત્યાંસુધી બકાલવું. ત્યારબાદ ચોખ્ખાને અછેર પાણીમાં નીમખ નાખી બાકી કાણડવાં, અને તે ગોશતના રસમાં ગોશત

તથા બાફેલી અનીનાશની કાટરી ઉપર નાખવી, તથા બાકી રહેલું ધી ઉપરથી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી ધર્જના આટાથી બંધ કરવું અને ચુકુલામાંથી થોડો ઇંગાર બાહાર કાઢી તેની ઉપર તરીકી મુકવી તથા તે તરીકીના ઢાકણા પરખી આતશના ધમારને મેલવો. થોડાવાર રેહીને એ પકાવને કાચની રકામીમાં કાણડી તેની ઉપર તથા આથેપાથે પેલી શીરો પામેલી અનીનાશની કાટરીઓ મુકી આધામાં લેવો.

૭૦૩. ખાએસ ધી પડાવ—શેર ૧ રાંધવાના ચોખ્ખા, ધી ૦૧ શેર, શાકર ૧ શેર, ગોલાખ ૧ નવટાંક, તજ ૭ વાલ, લવંગ ૫ વાલ, એલચી ૪ વાલ, છોલેલી બદામનીનીજ ૫ તોલા, પશ્તાની ખીજ ૫ તોલા, દરાખ ૫ તોલા, કેશર ૪ વાલ, કશતુરી ૦૧ માસો પેહેલા શાકરનો શીરો કરવો. અને ચોખ્ખાને થોડાવાર પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછે એક તપીતીમાં ૦૧ શેર ધી નાખી એલચી, લવંગ, તજની શાયે તેમાં ચોખ્ખા નાખીને થોડો વાર તજી કાણડવાં. પછે કશતુરીને થોડાં ગોલાખમાં મશલી શીરામાં નાખી, તે શીરો તરેલા આવજ ઉપર રેડી ૦૧ શેર પાણી નામી ચોખ્ખાને બાફવાં. ચોખ્ખા બાફાઈ તથા આર થાય ત્યાં સુધી ચુકુલાપર રેહેવા દેવા પછે બદામ તથા પશ્તાને કેશરમાં રંગ આપીને દરાખની શાયે ખીજ ધીમાં તજવી, અને ખાતી વખતે પકાવ ઉપર પાંકરોને ખાવું.

૭૦૪ મુરઘાખી પડાવ—ગોશત ૧ રતલ, ૧ ધનુજ નાંધડું મરચીતું પીડું, રાંધવાના ચોખ્ખા ૦૧ શેર, કાંદા ૬, ઇંડાં ૪. ધી ૧ શેર, જરા કાલા મરી, એલચી ૧૨ નંગ, આદુ ૧ તોલો, નીમક ૨ તોલા અને કરી પાકનાં જીતા પાતરા ૩ નંગ. પેહેલા પીકાને શમારી બોહીને જરા નીમખ નાખવું. પછે ગોશતને કાપી કટકા કરી થોડું નીમખ લગારી એક વાશણમાં ૩ આખા કાંદા તથા ૨ શેર પાણી નામી ૦૧ ભાગ પાણી રેહે ત્યાં સુધી

ગોશત તથા પીઝાનેઉકાલવું. પછે ચુહલા ૫ રથી ઉતારી ગોશતને તેનાજ રશમાં છુંડીને ખીજ વાશણમાં રશને ગાલી કાઢાડવો. ત્યાર બાદ ચોખ્ખાને શરી પેઠે ઘાહો કપડા ઊપર નાખીને વખાતા કરવા જ્યો પાણી નીપરાધ જશે. પછે એક તપીલીમાં ધી નાખી ૩ કાદ ને જીનો કાપીને લાલ તલી કાઢાડવો અને એક વાશણમાં તે તરેલા કાંદાને જીદો રાખી મેલવો. અને તેજ ધીમાં બાફેલા પીઝાને જરા લાજ કરી કાઢાડવું, તથા ધીમાં ચોખ્ખાને નાખી લાલ તલવાં. પછે ગોશતનો તઘ આરકાધિલો શરવો (રશ) ચોખ્ખામાં નાખી તે શરવામાં ચોખ્ખાને ચેરવવા, અને તેની શાતે, એલચી, લવંગ, જાવંતરી (જાવંતરી ઘણી નહી નાખવી) કરી પાકના પાટરાં, તથા આદુના જીના જીના કટકા કરી ચોખ્ખામાં નાખવા. જ્યારે ચોખ્ખા બફાઈને તઘઆર થાય એટલે બાફેલા પીઝાને આવજની વચો વચમાં મુકી તેની ઊપર આવજ ઢાંકવા, તથા ઇંડાને કઠણ બાફી કોટલાં કાઢાડી નાખી, જીણા જીણા કટકા કરી આવજમાં મેલવા. પછે ચુહલામાંથી આતશને બાહાર કાઢાડી તપીલીને ઢાંકી તેના ઢાંકણા ઉપર તથા નીચે આતશનો ઇંગાર મુકી થોડો વાર રહેવા દેધ ને પછે ગરમ ગરમ ખાવાં. (એમાજે ૨ તોલા નીમખ છે તે ગોશત તથા પીઝા અને આવજ બાફવામાં વાપડવું.)

૭૦૫. સીરાજ પલાવ—ગોશત ૧ રતલ, રાંધવાના ચોખ્ખા ૧ શેર, ઇંડાં ૫, ધી ૦૧૧ શેર, આદુ ૧તોલો, પથતા ૨ તોલા, બદામની ખીજ ૨ તોલા, તજ ૭ વાલ, જીરું ૩ વાલ, એલચી ૮ નંગ, જરા લવંગ, ચોરા આખા કાલા મરી, તથા ૨૧ તોલા નીમક. ૧ રતલ ગોશતમાંથી ૦૧૧ રતલ ગોશત લેધ તેના કાપી કટકા કરી આદુ, ૦૧૧ તોલો નીમક તથા કાદાને છુંડીને ગોશતને લગાડવો, અને જીરાને થોડા ધીમાં વધાર કરી તેમાં ગોશતને નાખી ૧ શેર પાણીનામાં ચેરવવું. પછે તે ગોશતની ગેરવી (૨

શ)ને એક ખીજ વાશણમાં ગાલી કાઢાડવી. પછે ૦૧ શેર ધીમાં કાદાનો વધાર કરી જીદુ કાઢાડેલા ગોશતને તેમાં નાખવું, અને તેની ઉપર જીરું તથા તજને ખોખરી કરી નાખી તપીલીને ઢાંકી ૧ કલાક શુધી આતશના ઇંગાર ઉપર રહેવા દેવી. ત્યારબાદ ચોખ્ખાને જીદા વાશણમાં ૧૧૧ તોલો નીમખ નાખી ચો સાવી કાઢાડી ઉપરથી ગોશતની જીદી રાખેલી ગેરવી (શરવો) નામી આવજને તેમાં ચેરવવા. પછે બાકી રહેલા ૦૧ રતલ ગોશતનો ખીમો કરી કાદા તથા ધાણાને નવટાંક ધીમાં વધાર કરી તેમાં ખીમો તથા જરા પાણી નાખીને ચેરવવો, ખીમો ચરે એટલે તેમાં બાકી રહેલું ખીજુ ધી, તરેલી બદામ, પથતા અને ઇંડાંની સફેલી મેલવીનેનાખવી પછે ચુહલામાંથી આતશને બાહાર કાઢાડી તે ઊપર ખીમાની તપીલી મુકવી. પછે ઇંડાંની દાલને ધીમાં જીદી તલી કાઢાડવી. પછે પલાવ તપીલીમાંથી કાઢાડવી વખતે પેહેલા ગોશતને રકાખીમાં પાંચરી ઉપર આવલનું ૫૩ કરવું તથા તેની ઉપર ઇંડાંની તલેલી દાલ મુકી, ખીમો પાંચરી ઉપર ખીજ આવલ ધાંકી ને બાધામાં લેવું. જો એ પલાવને મીઠો કરવો હોયતો, ખાંડનો શીરો બનાવી જ્યારે ગોશતના રશની શાયે આવજને ચરવા મુકી યાં હોય ત્યારે તે શીરાનો ૦૧૧ ભાગ નાખવો તથા ૦૧ ભાગ ખીમો ચરવી વખતે તેમાં નાખવો.

૭૦૬. ખીચડી પલાવ—ગોશત ૧ રતલ, મગનીદાલ ૦૧ શેર, રાંધવાના ચોખ્ખા ૦૧ શેર, ધી ૦૧૧ શેર, નીમક ૧૧૧ તોલો, ધાણા ૧ તોલો, તજ ૭ વાલ, જરા લવંગ તથા એલચી, જીરું ૭ વાલ, કાલામરી ૦૧ તોલો અને થોડો કાંડો તથા હલડ ૦૧ તોલો. પેહેલા મગનીદાલ તથા ચોખ્ખાને ૦૧૧ કલાક ઇંડા પાણીમાં બીંજવી રાખવા. પછે ગોશતના કટકા કરી શાફ કરીને આદુ, જરા કાંદો, ૧ તોલો નીમક અને ધાણાને છુંડીને ગોશતને શરીપે લગાડવું, અને એક તપીલીમાં ૦૧ શેર



ધી નાખી તેમાં કાંદાને જીનો કાપીને લાલ કરી ગોથતને તેમાં નાખવું. પછે તેમાં ૧ શેર પાણી નાખીને ચેરવવું. જ્યારે તે કાતવાપર આ ઘેરે ચુકુલા પરથી ઉતારીને તેનો રથ (ગરે વી) ખીન્ન વાશણુમાં જુદો કાહડી લેવો, અને ગોથતના ચરેલા કટકાને જરા ધીમાં જ રાંતો વગાર કરી તેમાં નાખવા. તથા લવંગનો ધીમાં વગાર કરી તેમાં પેલો જુદો કાહડેલો રથ (ગરેવી) નાખવો. ત્યારબાદ પેલાં બીજવી રાખેલા ચોખ્ખાદારને ધાઇ શક કરી, કાંદાનો આકાના ધીમાં વગાર કરી હલડ નાખી તેમાં ચોખ્ખાદારને જરા લાલ કરવાં, પછે તેની ઉપર પેલી ગોથતની જુદી કાહડેલી ગરે વી (રથ) નાખી ચોખ્ખા તથા દાલને ચેરવવા અને જ્યારે ચોખ્ખા ચરીઆંપર આવે તથા જરા નરમ થાય એટલે તેમાં તદ્દઆર કરી રાખેલું ગોથત તથા આકી રહેલો મથાલો નાખી તળીનીપર ઢાકણું ઢાંકી પાછું ચુકુલા પર ચેરવવા મુકવું, અને થોડી મીનીટ પછે નરમ થવાબાદ જિતારવું, અને રકામીમાં કાહડી આધામાં લેવું.

૭૭૭. ૩મી જરખુરયાંત—ચોખ્ખા ૧ શેર, ગોથત ૧ રતલ, દહીનો મથો ૦૫ શેર, ધી ૦૫ શેર, કાંદા ૦૫ શેર, તજ ૫ વાલ, લવંગ ૨૫ વાલ, જીરું ૨૫ વાલ, કેશર ૨૫ વાલ, ધાણા ૧ તોલા, નીમક ૨ તોલા, આદુ ૨ તોલા, એલચી ૫ વાલ. પેહેલા ગોથતને કાપી કટકા કરવાં, પછે ધાણા, આદુ અને ૧ તોલા નીમકને ખારીક છુડી ગોથતને ૧ કલાક સુધી તેમાં આંધી મુકવું, અને એલચી, લવંગમથો તથા કેશરને છુડી તેને પણ ગોથતમાં એક રથ કરીને થોડાવાર રહેવા દેવું. પછે જીરું તથા કાંદાને ૦૫ શેર ધીમાં લાલ કરી ગોથતના વાશણુમાં તે લાલ કાંધેલા કાંદાને નાખવો. ચોખ્ખાને ૦૫ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખી ધાહીને ગોથતપર નાખવાં અને તેની ઉપર ૦૫ શેર પાણી તથા આકી રહેલું ૦૫ શેર ધી અને

નીમખ નાખી ને તળીની ઢાંકી, અને તે તળીનીના ઢાકણા ઉપર ઘંગાર મેલી જહાંવેર પાણી બલે ત્યાંસુધી ધીમી આંચે ચુકુલા ઉપર રહેવા દેવું.

૭૭૮. નુરમાહાલી જરખુરયાંત—૧ રતલ ગોથત, ૧ શેર ચોખ્ખા, ધી ૦૫ શેર દહીનો મથો ૦૫ શેર, કાંદા ૦૫ શેર, તાજ (લીલા) ચણાની દાલ ૧ નવટાંક, તથા ધાણા તજ, લવંગ, એલચી, કેશર અને જીરું. એ દરએક જાતનો મથાલો ૨૫ વાલ લેવો. તથા આદુ ૧ તોલા અને નીમખ ૨ તોલા. પેહેલા ગોથતના જરા માહિતા માહિતા કટકા કાપી કાહડવાં, અને ધાહીને તેમાં ૦૫૫ તોલા નીમક અને છુડેલુ આદુ લગાડી ૦૫ કલાક સુધી રહેવા દેવું. પછે ધીમાંથી ચરધો ભાગ લેઇ એક તળીનીમાં કાંદાને જીનો કાપી લાલ કરી તેમાં ગોથતને નાખી જરાવાર રહેવા દેઇ, તેમાં થોડુ પાણી તથા ધાણાને છુડીને નાખવાં, અને જ્યારે પાણી ઘણું ઉકલીને કકરા આવે ત્યારે આકી રહેલો મથાલો તેમાં નાખી ગોથતને મેજવી નાખવું. ત્યારબાદ ચોખ્ખાને ખીન્ન જુદા વાશણુમાં આકી રહેલું નીમખ નાખી ખારી કાહડી તે ગોથતની ઉપર નાખવાં; અને તેમાંથી થોડા આવજ લેઇ કેશરમા ખરમોતી, ખારેલા આવજની વચમાં મેલવા. પછે તેની ઉપર તાજ ચણાની દાર અને ધીધને તાવીને નામવું. પછે તે વાશણુને ચપટ ઢાકણું ઢાંકી ઉપર તથા તળીએ ખુબ કોત્રશાને ઘંગાર મેલી ૧ કલાક સુધી રહેવા દેઇ પછે આધામાં લેવું.

૭૭૯. ખોરાશાની જરખુરીઆંત—ગોથત ૨ રતલ, ચોખ્ખા ૧ શેર, દહીનો મથો ૦૫ શેર, ધી ૧૫ શેર, કાંદા ૦૫ શેર, એલચી ૫ વાલ, લવંગ ૫ વાલ, કેશર ૨૫ વાલ, કાલા મરી ૨૫ વાલ, તજ ૧૦ વાલ, ધાણા ૦૫૫ તોલા, આદુ ૨ તોલા, જીરું ૨૫ વાલ, નીમખ ૩ તોલા. પેહેલા ગોથતના કટકા કરી ૦૫ કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજવો રાખવું.

પછે તેને ઘોઘાઈ તેમાં આદુનો છુડેલો ર  
શ તથા ૧૧૧ તોલો નીમખ લગાડવું. પછે  
૦૧ શેર ધીમાં થોડા કાંદાને તલીને લાલ કરી  
પછે તેમાં ઝેલચી, લવંગ, તજ, ધાણાને  
છુંડી દહીના મથા શાતે નાખવા. અને કેશરને  
પાણીમાં ભીજવો રાખવી. એ બધું ગોશતમાં  
નાખી ૧૧૧ શેર પાણી નામી ગોશતને ચેરવવું  
ત્યારબાદ ચોખાને બે અથવા તરણ વખત પાણી  
થી ઘોઘ જીદા વાશણમાં ૧૧૧ તોલો નીમખ ના  
ખી જરા અચકચરા ખાશી કાઢાડી, એમા  
ય અરધા ચાવણ લેધ ગોશતની ઉપર નાખી  
પાણી નામવું, અને ચુકુલા ઊપર મેલી  
ચરવા દેવું પછે બાકી રહેલા અરધા ચાવ  
લમાં બાકી રહેલું ધીઈ નાખી, તેમાં થોડી ખી  
શકીત બોજવી; અને એમાથી થોડા ચાવણ  
ને કેશરમાં ખરમોતી એ ચાવણને પણ પેલા  
ગોશતની તપીલીના ચાવણ ઊપર નાખીને  
અપઠ ધાકણું ધાંકી, ધર્જીના આટાની ફરતી  
કોર બાંધીને આતશના ધગાર ઉપર તે ચા  
વણમાંનું પાણી બહો જાય તેમાંસુધી મેલી  
રાખવું. પછે તપીલીને ઉતારીને ચુકુલાની  
બાજીએ ધગાર બાહાર કાઢાડી તેપર અર  
ધો કઢાક સુધી રાખવી એટલે જરબુરયાન  
તદાચાર થશે.

૭૧૦ ગોશતની કારી—એક રતજ શાક  
ગોશત, ૦૧૧૧ શેર પાણી, કારીનો મશાલો (જી  
ઓ નાં ૬૧૩ ગોશતની કારીમા નાખવાનો  
મશાલો.) તથા (નાં ૬૧૧) જે નાં  
૬૧૧ મા વાલો કારીનો મશાલો નાખો  
તો તે નાધજા ૩ અંમચા ભરીને લેવો, અ  
ને જે નાં ૬૧૩ માનો કારીનો મશાલો  
નાખોતો તેમાથી આશરે પાશરનો ગોલો લે  
વો. એ મશાલાની શાયે કાંદા બે, લશણની  
કલી એક. બદામ નંગ ૧૦, લવંગ ૬, જ  
રાક જવંતરી તથા તજ અને થોડો લીંબુ  
નો રશ લેવો. પેહેલા ગોશતના કટકા કરી  
ઘોઘીને એક તપીલીમાં ૦૧૧૧ શેર પાણી તથા  
એક તોલો નીમક નાખી બાકી મુકવું. ને

તેમા જરાક ધીઈ નાખવું. અને તે પાણીમા  
ગોશત નરમ થાય તેમાંસુધી ચુકુલાપર રહે  
વા દેવું. પછે ગોશતને બાહાર કાઢાડી તેના  
શેરવાની અંદર તજ, લવંગ, બદામ, એલચો,  
લશણ તથા જવંતરીને બોખરા કરી નાખવા.  
પછે એક ખીજી તપીલીમા ૦૧ શેર ધીઈ ના  
ખી કાંદાને તથા લશણને જીલો કાપી લાલ  
કરવો. પછે તેમાં કારીના મશાલાનો ગોલો  
જીઓ નાં ૬૧૩) નાખી તે મશાલાને ભું  
જવો, જીજીતી વખતે અમચ ફેરવી આ કરવી  
જે મશાલો તલીએ બાગી નહી જાય. પછે તપી  
લીને એથે ઉતારી તેમાં પેલો રશ તથા ગોશ  
તના કટકાને નાખવા. તેઆર પછે ખમનેજા  
નાલીએરનુ દુધ ૦૧૧૧ શેર કાઢાડવું તથા આશ  
રે લવટાંક આમલીનુ પાણી કરી એ બેઉને  
ગોશતની તપીલીમા નાખવું. પછે તેમાં ખી  
જી ૦૧૧૧ શેર પાણી રેડી બે કકરા પડેને  
ઉતારવી. ખાતી વખતે લીંબુનો રશ નામી  
એ કારી ખાવામાં લેવી. એજ પરમાણે મર  
ધીની કારી બનાવવી. પણ તેમાં ગોશતને બ  
દલે મરધીના કટકા નાખવા.

૭૧૧ પીલાની કારી—એક નાધજા  
પીલાને શમારી શક કરી ઘોઘીને તેના સાં  
ધામાથી કટકા કરવાં. પછે તેને શાજજળ પા  
ણીથી ફરીથી ઘોઘી નાખવા. પછે તેમાં  
અરધા તોલો નીમક નાખી મેલવવું. તે  
આરબાદ તપીલીમાં ૧ લવટાંક ધીઈ નાખી  
તેમાં કાંદાને કાપી લાલ તજવો, પછે તેમાં  
પીલાના કટકા નાખી મરજીમાં આવે એટ  
લો (પીલાના પરમાણુ પરમાણે) કારીનો મ  
શાલો (જીઓ નાં ૬૧૧ તથા ૬૧૩) નો  
ખવો, પછે તરણ ગજાશ ભરી ઊપર પાણી  
રેડવું, તથા કોપરાનું અરધું પેઆણુ દુધ  
નાખી, બધાને મેલવી દેધ ચુકુલા ઊપર ૧૦  
મીનીક રહેવા દેધ ઉતારવી. પછે ઉપરથી  
લીંબુ નીચવી ખાવી. એજ પરમાણે માછ  
લીની કારી બનાવવી.

૭૧૨ મરધીની કારી—મરધીને કકરતાં

પાણીમાં મોટીને વીછ કાઢાડી નાખી તેના કટકા કરી. આતરડાં કાઢી નાખીને પાણી થી કટકાઓને ધોણાયા. પછે તેમાં એક તો લો નીમક તથા એક નાધણા ચમચો ભરીને કારીના મથાણામાં (જુઓ નાં ૬૧૧) આંથવા તેઆરબાદ એક તપીત્રોમાં ના શેર ધીધ નાખી એક મોહોતા કાંદાને જીણે કાપીને લાલ કરવો, અને તે લાલ કીધેલા કાંદામાં કારીનો (જુઓ નાં ૬૧૩) થોડો મથાણો લાલ કરી ચમચે ફેરવ વો કે તબીએ લાગી નહી જાય. પછે તેમાં મરચીના કટકા નાખી ૧૫ શેર (૧૫ આટલી) પાણી રેડવું, તથા નાલીએરનું ના શેર દુધ અને આમલી લવણક લેધ તેનું એક કાંચીએ પાણી કરી તેમાં નામવું. પછે ચુકુલા પર મેલી બરનું કરી કકરા આવે અને મરચી ન રમ થાય એટલે ઊતારવું, અને આતી વખતે લીંચુનો રશ નીચવી આવું. (જુઓ ગોશતની કારી નાં ૭૧૦.)

૭૧૩ મોહોતી કોલમીની કારી—મોહોતી કોલમી આશરે દશ લેતી. જો શાંધ કોલમીની બનાવવી હોયતો મોહોતી બે શાંધ કોલમી લેધ પાણીમાં બાફવી. એ કોલમી દુધે એટલું પાણી મેલી ચુકુલાપર મુકીને બાફવી. પછે તેના કોટલા ભાંજીને તેનો ગર કાઢાડવો. તેઆરબાદ ધીધ નવટાંક, કાંડો પાશર, શુકા લાલ મરચાં ૧ તોલો, આદુ અરધો તોલો, મેથી અરધો તોલો, આમલી ૨ તોલા, હલડ ના તોલો, ધાના ના તોલો તથા થોડી કોઠમીર અને ૨ કલી લશણ લેવાં. એમાંથી જીરું, આદુ, મેથી, લશણ હલડ, અને નવટાંક કાંદાને પાટા ઉપર બધાને શાતે પીથવાં, તથા શુકા લાલ મરચાંને આડણીમાં છુટીને તેમાં મેલી નાખવાં. પછે બાકી રહેલા નવટાંક કાંદાને તપીલીમાં ધીધ નાખી લાલ કરી થોડો જુદો રાખવો. અને તેમા કારીનો મથાણો (જુઓ નાં ૬૧૧) એક નાધણો ચમચો ભરી નાખી લાલ કરવો.

પછે કોલમીને પેલા છુંડેલા અથવા પીથેલા મથાણો તથા ના તોલો નીમકમાં શારીપેંઠ ખરમોતીને લાલ કીધેલા કાદાની તપેલીમાં નાખવું. પછે જુદો કાદા રેલો લાલ કીધેલો કાંદો, ધીધ, ના શેર દહી અને કોઠમીર તથા તરણ મરચાને જીણા કાપી, નવટાંક આમલીનું કાચીએ એક પાણી કરી એ બધાને એક રશ કરી કોલમીની તપેલીમાં રેડવું, અને ચુકુલા ઉપર મુકીને પકાવવું એક બે કકરા આવે એટલે ઊતારીને આધામાં લેવું. જો એમાં આમલીના પાણી સાથે નાલીએરના કોપરાનું દુધ નાખશે તો ઘણી શવાડ આપશે. (જુઓ નાં ૭૧૧)

૭૧૪. માછલીની કારી—એ કારી કોલમીની કારી પરમાણે બનાવવી. (જુઓ નાં ૭૧૩) પણ કોલમીને આપણે બાકીને બનાવીએચ તેને બદલે માછલીને કોલમી જાતની, હમનાની, રામશની, અથવા બોધને શમારી ભીંગરા કાઢાડી નાખી મરજી માફક કટકી કાપી, નીમક લગાડી એક બે પાણીમાં ધોહીને ઊપલી રીત પરમાણે શધ લો મથાણો નાખી બનાવવી, અને એક બે કકરા આવે કે ચુકુલા પરથી ઊતારી પારવી.

૭૧૫. મધરાશી કારી—૧ નવટાંક ધીધની અંદર ૨ નાધણા કાંદાને જીણે કાપી તલીને લાલ કરવો. પછે તેમા ૧૫ ચમચે કારીનો (જુઓ નાં ૬૧૨) મથાણો નાખી ચમચે મેલવી નાખવું. પછે અરધો રતજ ગોશતની કાપીને જીણી જીણી બોટીએ કરી ધોહીને તેમાં અરધો તોલો નીમક તથા જરા છુંડેલું આદુ નાખીને ગોશતને આંથી, લાલ કીધેલા કાંદામા નાખવું, અને ઉપરથી પોણું પેચાણું નાલીએરના કોપરાનું દુધ નાખી મેલવી દેધને ચુકુલાપર અરધો કલાક શુધી ચરવા દેવું. ચરતી વખતે તેને ચમચથી ચારવીઆ કરવું કે તે બધાએ અથવા તલીએ દાઢે નહીં.

૭૧૬. ઘણીજ રાવાદહાર કારી.—ધીધ

નવટાંક, ૧ પૈયાલું ગાય અથવા ભેંસનું દુધ, ૧ પાંચતી કાટરી, ૧ કાંદા, બદામની ખીજ ૬ થી ૮ નંગ, ઇંડા ૨, ગોશનનો ખીમો અરધો રતજ, કાશીનો મસાલો (જુઓ નાં ૬૧૨) એક ચમચો ભરીને. પેહેલા કાંદાને કાપી ધીંધમાં તલીને લાલ કરવો, તથા પાંચ તી નાંધલી કાટરીને અરધું પેઆલું દુધમાં ભીંજવી રાખવી, અને બદામને છોલી બારીક ખમણવી, તથા બાકી રહેલા અરધા પેઆલા દુધમાં બે ઇંડાને શારીપેટે દોહોવી તેમાં ખીમો, કાશીનો મસાલો, અને થોડું ધીંધ, તથા પાંચતી દુધમાં ભીંજવેલી કાટરી નાખી બધાને શારીપેટે એક રથ કરી મેલવી નાખવું. પછે એક “પાંદોશમાં” માખણ અને લીંચુનો રથ લગાડીને ઉપત્તી મેલવણી તેમાં નાખી, અરધો કઝાક શુધ્ધ આતશના ધીમા ઇંગારપર ખુંજવા મુકવી. પછે આવજ ની શાંતે ખાવી.

૭૧૭. ઝીંગા અથવા કોલમીનો મઃ રારી તીખો પાટીયો—૧૦૦ નાંધતી કોલમી અથવા ઝીંગા લેવા, આદુ ૨ તોલા, લીંજા મરચા ૨ તોલા, ૪ લીંચુની છાજ, નીમક ૩ તોલા, કાંદા (નાંધવા ચાર, ધી પાશર. પેહેલા કોલમીને પાણીમાં બારી કાઢાડીને કોટલા કાઢાડી નાખવા, અને કોટલામાંથી ની કલતાં ઘર (કોલમી) ને એક જોજળ પથ રના પાટા ઉપર મુકી જરા જરા શરકો છાંટીને બારીક પીથવી. પછે આદુ, મરચાં તથા લીંચુતી છાજને શારીપેટે પાટા ઉપર જુદી પીથવી, અને નીમકને તે ચાર લીંચુના રથમાં નાખી એ રથને છુંડેલી કોલમીમાં નાખવો; તથા મરચાં આદુનો મસાલો નાખી બધાને શારીપેટે મેલવી દેવું. તેઆરબાદ કહઝાઇમાં કાંદાને જીણો કાપી ધીંધમાં લાલ કરી ઉપત્તી મેલવણી તેમાં નાખી ચુડુલાપર થોડો વાર રહેવા દેધને ઉતારવું.

૭૧૮. માછલીનો પાટીયો—છમના, રા મથ અથવા કાંઈની બાતની માછલી ૧ શર,

ચોખ્ખાનો દરેલો આટો અરધી નવટાંક, ધી નવટાંક, કાંદા ૦૧ શર, થોડી કોહમીર, અરધો તોલો આદુ, નીમક ૨ તોલા, લશણની કલી ૦૧ તોલો, તજ, એલચી, લવંગ એ દરએક ૨૦ વાલ. મરચા ૬ નંગ (જો ધણો તીખો નહી કરવો હોયતો થોડા મરચાં લેવાં) પેહેલા માછલીની કટકી કાપી નીમક લગાડી ધીંધને શાક કરવી. પછે બધો ઊપર કહેલો મસાલાને પાતા ઉપર પીશીને માછલી ને લગાડવો. તથા ૦૧ તોલો હુંલડ નાખવી. પછે એક જોજળ તપીતીમાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને જીનો લાલ કરી તથા તેમા જરાક જીરું નાખી ચમચે ફેરવીને તેમાં માછલી નાખવી. પછે થોડી આમલીનું દોહોર (આમલીને એક કાંશીઓ પાણીમાં નાખીને હાતે કરી ચોલવી) એક કાંશીઓ કરી આટો નાખી મેલવીને માછલીની તપીતીમાં રેડવું. બે કકડા પડે એટલે માછલીને ઘાંપી જોઇ નરમ થાએ એટલે ચુડુલાપરથી ઊતારવી. પણ તેમાં ચમચ ફેરવી નહી, જો ફેરીને પાટીઓ બનાવવો હોયતો કાચી ફેરી છોલી તેની ચીરો કાપી માછલી ચુડુલાપર મુકતી વખતે નાખવી. પછે માછલી ચરવા આવેકે ઊતારવી.

૭૧૯. બાફેલા ચાવલ—૧ શર રાધવા ના ચોખ્ખાને બે વખત થંડા પાણીમાં ધોહી વા. પછે તે ચોખ્ખાને એક કલઇની તપીતી માં મુકી ૨ શર પાણી રેડી ૧૦૦ તોલા ની મખ નાખી ચુડુલાપર મુકીને ઊકાડવા. જ આરે ચોખ્ખો ઘાંપી જોયાથી નરમ માલમ પડે એટલે ચમચથી ચાવલને ઊપર નીચે કરી, તરતજ ચારણી અથવા મોહીયામાં ચાવલ નાખી ૧૦ મીનીટ રહેવા દેવાં, કે જોયી ચારણીમાંનું પાણી બધું નીકલી જશે. પછે તે ચારણીમાંના ચાવલને પાછા તપીતીમાં નાખી આતશની ગરમ બિહભત અથવા ઇંગાર પર મુકવા એટલે ચાવલ ગરમનાં ગરમ રહેશે. એવી રીતથી બાફેલા ચાવલ કાશી સા

તે ખાવામાં આવેછે. ખીજું—ઊપર કહેઆ પરમાંલે આવજને ઘાહી તેમાં ૧૧ ખાતલી પાણી તથા ૧૧ તોલો નીમખ નાખી ચુકુલાપર મુકવા અને જોઆરે બધું પાણી બલી જઈઆ ફાણુ વજવા આવે કે ચમચ કરી ૧૦ મીનીટ રાખીને ઊતારવાં. પણ જો આવજનો દાણો કરક જણાયતો ઉપરથી જરા પાણી છાંટી ઇંગાર પર જરાવાર રેહેવા દેધને ઊતારવા.

૭૨૦. મધરાશી ખીચડી—અરધો શેર રાંધવાના ચોખાને ચોરી તુવરની દારની શા તે ઘાહી નાખવાં. પછે એક તપીલીમાં ૦૧ તોલો આદુના ત્રીજા કટકા, જવંતરી તથા ૦૧૧ તોલો નીમક અને ૧૧ શેર પાણી નાખી ચુકુલા ઉપર મુકી ઘણા કરક આવે તથા ઉભાઈ જાય તેઆં શુધી રેહેવા દેવી. પછે ચમચથી તલીએ ઊપર કરી જરાક ધી નાખી, ચારણી અથવા ખાહીઆમાં ખીચડીને નાખી તેમાંનું પાણી બાહાર કાઢી નાખવું. તેઆર બાદ ૩ ઇંડાને કઠણુ બાજી ઉપરથી ફેટલા કાઢી નાખીને બંને કટકા કાપવાં, પછે એક અથવા બે નાધજા કાંદાને જીલો કાપી એક ખીજી તપીલીમાં નવ ટાંક ધીનાખી ચુકુલાપર મેલી કાંદાને લાલ કરી થોડો કાઢી લેઈ તેમાં ખીચડી નાખી ચમચે કરી તલીએ ઉપર કરવી, અનેઊપર થી ઇંડાના કાપેલા કટકા તથા બાંકી રહેલો તરેલો કાંદો નાખી ઊતારવી. આ ખીચડી ઘણી શવાદ દાર થાએછે. (પણ એ ખીચડીમાં હલડ નાખવીનહીં.)

૭૨૧. બદામ દરાખના આવજ—એક શેર રાંધવાના ચોખાને બે વખત મીઠા પાણી થી ઘાહવા. પછે એક તપીલીમાં ૦૧ શેર ધી નાખી તેમાં એક નાધજો કાંદો કાપી લાલ કરવો. પછે તેમાં આવજનો ગરમ મશાલો (જુઓ નાં ૬૧૫) ૦૧ તોલો નાખીને ચમચે કરી કાંદાની શાતે મેલવી દેવો. પછે પેલા ઘાએલા ચોખા તેમાં નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને ચોખાને જરા લાલ કરવાં.

લાલ થવા આવેકે તેમાં ૧૧ શેર ખાણી તથા દાર તોલો નીમક નાખી ચુકુલાપર બજતુ કરીને મુકવું. જો ચોખા નવા હોયતો એથી ઓછું પાણી રેડવું. ચોખા ચરીને છુટાં (ખાફણુ) થવા આવેકે ચમચ કરી, ચુકુલામાંથી બજતું કાઢી નાખી ઇંગાર ઉપર રેહેવા દેવો. (આવજનો દાણો દાખી જોઆથી જો નરમ માલમ પડેતો આવજ તદઆર થએલા સમજવા, અને જો કરક હોએતો જરા ઉપરથી પાણી છાંટી ઇંગારપર રેહેવા દેવો. પણ તલીએ આવજ દાળે નહી તેની સંભાલ રાખવી.) તેઆરબાદ ૧ નવટાંક બદામની ખીજ તથા નવટાંક દરાખને ધીમાં તલીને લાલ કરી હજાએદી રાખવી, તથા કવાબની જીણી ગોલીને તલીને જુદી રાખવી. પછે આવજને રકામીમાં કાહડી વખતે તપીલીમાં તરેલી બદામ, દરાખ તથા કવાબની ગોલી નાખી ચમચે કરી મેલવી નાખવું. જો એ આવજને ફેશરીઆં બનાવા હોયતો પાંચ વાલ ફેશર લેઈ તેને લીંબુના રશમાં ભીજવીને, ખાફણુ વજતી વખતે તપીલીમાંથી થોડા આવજને કાહડીને તેમાં ખરમોટી, તપીલીમાના આવજમાં નાખી ચમચ કરવી. જોથી ફેશરીઆં આવજ થશે.

૭૨૨. બાફેલી ખીચડી—૦૧શેર તુવરની દાલને પાણીથી ઘાહી એક તપીલીમાં ૩ શેર પાણી રેડી તેમાં ઘાએલી દાલને નાખી ચુકુલાપર મેલવી. પછેદાલ ફાટવાપર આવેકે ઊતારવી. પછે દોહાર સેર રાંધવાના ચોખા ને ઘાહીને દાલવાલી તપીલીમાં નાખી તેમાં ૨ તોલો નીમખ ૦૧ તોલો દરેલી હલડ નાખી ચુકુલાપર મુકવી, ખીચડી ઉભાવાપર આવે એટલે ચમચથી તલે ઉપર કરી, ઇંગાર ઉપર રેહેવા દેવી. ચરીને ચોખા નરમ થાય એટલે ઊતારવી, અને ઊપરથી ૦૧ શેર ધી નાખવું. ફેટલાક લોટો દાલ તથા આવજ ને શાતે ભિલીને રાંધેછે. પણ તેમ રાંધતી વખતે દાલ નથી હોવી જોઈએ.

૭૨૩. દહી બનાવાની રીત—૨ શેર દુધને કઢાઈની તપીલીમાં નાખી ચુકુલા પર મેલીને એ તરણ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછે થંડું થાય એટલે એ પદશાભાર છાસ, નહીં તો કે જરા ખાતું દહી ભેલી કોરાવાશણમાં અથવા ખીજી શેજી તપીલીમાં નાખી ધાકણું ધાકી હજાએદી જગા પર એક રાત રાખવું. પણ આપણા લોકોને જો એાએ જ ગોનુ દહી ખાંધવું હાયતો એમાં ખાતાં લીજી ની જરા ચીર નીચરીને ઊપલી રીત પર માંહે બનાવવું.

૭૨૪ મજાઈ દુધની—૫ શેર દુધને શેજી કહડાઈમાં નાખી ચુકુલા ઉપર મુકીને બજવું કરવું. પછે તેદુધ ઉકલીને જે તર (પોપડી) બધાએ તેને જાણુ નાકાની સમચી કાહાડીને પોહાલી રકાની અથવા ખુમચીમાં એકતી કરવી. એ પરમાણે જરા જરા રહીને ઉકલતાં ઉકલતાં જેટલી પોપડી (તર) આવે તેટલી ગહરી ગહરી કાહાડી લેવી. એ રીતે જેટલું દુધ હાય તેની મજાઈ કાહાડી લેવી. જે મરજીમાં આવેતો ૧ શેર ખાંડ મેલવરી તથા તેમાં ચારેલી, બદામની ખીજ અને દરાખ નાખીઆથી વધારે થવાડ આપશે.

૭૨૫ ખીર બનાવાની રીત—આરધી શેર ધઉના રવાને શેજી તપીલીમાં નાખી તેમાં બથેર પાણી રેડવું. પછે ચુકુલા પર મુકીને બજવું કરવું. જેઆરે કકરો પડે કે કરછીએ કરી જાંઠાં સુંધી રવો ચરીને ધારે થાય તે આંસુધી ઘુંટીઆ કરવું. પછે તેમાં આરધી શેર ગાયનુ દુધ તથા આરધી શેર ખાંડ નાખી કરછીએ કરી ઘુંટી બધાને એક શરખુ મેલવી દેઈ કકરો પડેને ઉતારવું. ઉતારતી વખતે તેમાં એકચી દાણા તથા આરધુ જયફલ ને છુંડીને મેલવી નાખવું. જે એમાં બદામની ખીજો તથા દરાખ નાખીને આધી હોયતો વધારે થવાડ આપશે.

૭૨૬ ચોખાની કચુકી રાધવાની રીત—૧ શેર રાધવાના ચોખાની (જરાશા) કણ

કી લેઈને એ વખત પાણીથી ઘોહાવી. પછે એક તપેલીમાં ૧૧૧ શેર પાણી નાખી ચુકુલા પર મુકીને બજવું કરવું, તથા તેમાં ૧૧૧ તો લો નીમક નાખવું. પછે બાકણુ વલતી વખતે (ચોખા નરમ થાય એટલે) ઉતારીને તેમાં ૧૧ શેર દુધ તથા ખાંડ મીથાશને વાશતે નાખીને કરછી કરછીએ ઘુંટીને ખાઈ ચુકુલા પર મુકીને કકરો આવે એટલે ઉતારવી.

૭૨૭ જીણી દાલને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો દાલ જીણી હાય અને ચરતી નહી હાય તથા ચરતાં ઘણો વાર લાગતો હોયતો તેમાં પાપડીયો ખારો ૧, પદશા ભાર નાખવો, અથવા ખાંખરાનુ પાંદડુ શુંકુ નાખવું. અથવા એક શોપારીનો કટકો નાખવો, એટલે તે દાલ ચડીને ગલી જશે.

૭૨૮ મરઘીને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો મરઘી ચરે તેની નહા હાય અને મોહાતી તથા “તક” હાય અને તેને જલદી ચેરવવી હાયતો એક સમચો ભરીને શરકો તેની ચાંચ ચીરીને નાખવો (પાવો) પછે તેને કાપી થમારીને રાધવી.

૭૨૯ મેકીંગ પાઉદર—“૬ આગસ કા રમોનેટ આર શોડા,” ૪ આઉથ “તારતારીક આંશીડ,” ૨ આઉથ શેજી ખાંડ. ૧ આઉથ નીમક એ બધાને મેલવી નાખી એમાંથી ૧ તી ઇસપુત (નાહાની સમચી)ભરીને ૧ રતલ આતામાં નાખવી.

૭૩૦ ચીકીત પાઉ—નાહા પીલા ૨, થોડો ગોંશતનો ખીમો, ૧ કપ ઝેરી, થોડુ માખણુ તથા મેડો, ઇંડા ૪, જરા મરી અને ખમનેલુ જયફલ. પેહેલા ચીકીતને થમારી નાહાના નાહાના કટકા કાપ્યા. પછે તેમાં મરી, નીમખ, જયફલ વગેરેનો મથાલો લગાડ્યો પછે એક “પાઉદીશ” માં (તે દીસની કોરની અંદરની બાજુએ તથા નીચે) ખાખના માનનુ પડ વણીને પાંકરવું, અને ખીમાને મરી તથા નીમક વગેરે મથાલામાં આડીને તે માનના પડ ઉપર પાંકરવો ત્યાર

બાદ સ્ત્રીકીનના કટકા તેપર મુકવા પછે પાછુ તેની ઉપર ખીમાનું પડ કરી ઉપર બાઈલાં ઇંડાંના પડ કરવાં. એ પ્રમાણે એકની ઊપર એક અવાર નવાર પડ કરવાં પછે તેમાં થોડુ પાણી નાખી, બાળના માનનુ પડ રેડી જેવું પોહોણુ વણી તે દીથ ઊપર ઢાંકી રકાખીની કોર શાયે દાખી વજગાવું તથા ઇંડાંની શરૂતી ઉપર ચોપડી ૧ કલાક શુધી ભઠી ઊપર બુજવા મુકવું. એ પાછ બુજાવને તઇયાર થાય એટલાં કાંઇક તરકારી કાંદા, જવંતરી અને મરી મશાલો આપેલી ગરેલી અથવા થોડા માખાણુની અંદર મેડાનો આઠો મેલવયો અને જ્યારે પાછને ભઠી ઉપર થી કાઢાડે તે વખતે તેના ઉપરના માનના પડને નાકુ પાડી એ ગરેલી તેમાં રેડવી અને ફરીથી જરા ગરમ કરી.

**૭૩૧ મનન પાઈ—**૨ રતજ લંટાંગરીનુ ગોશટ, ૦૧ તોલો નીમક, મરી તથા છુડેલું આદુ, ૩ બ્રકા અને થોડો ખીમા. પેહલાં ગોશતને કાપી તેના પટલા કટકા કરી તેમાં નીમક, મરી તથા આદુ લગાડવું પછે પાછદીશમાં ફરતી ગોજ બાજુએ માનની કોર બાંધવી ત્યારબાદ તેમાં ગોશતનાં કતકા નાખી, ઉપર ખીમાનુ પડ કરવું. પછે ફરીથી ઉપર ગોશટ તથા છુતા છુતા કાપેલા બ્રકા નાખવા. એ પ્રમાણે અવાર નવાર કરીયા કરવાં પછે તેમાં કાંદા, મરી તથા ગોશતની બનાવેલી ગરેલી નાખી તેની ઉપર અરધા ઇંચ જાડુ માનનુ પડ વણીને ઢાંકવું, અને તે માનના પડને રકાખીના પડ શાયે જરા પાણી લગાડી આંગલી આંગલીએ બેઉની ધાર દાખી ૧૧ કલાક શુધી ભઠીમાં બુજવા મેલવું.

**૭૩૨ મીનરા (ખીમા) પાઈ—**૦૧ રતજ ગોશતના ખીમામાં ૦૧ તોલો નીમક જરા છુડેલું આદુ, લવંગ, એજચી, જયફલ તથા મરચાં વગેરેનો મશાલો નાખી સારી પેટે આઠી મુકવો પછે એક “ પાછદીશ ” માં તથા તેની આશપાશ પાટલુ માનનુ પડ પાંચરવું, અને

તેમા ખીમા ભરી, થોડી તલેલી બદામ તથા દરાખ નાખી તેની ઉપર ખીજુ માનનું પડ ઢાંકી ૨૦ થી ૩૦ મીનીટ શુધી તે આતશની ભઠીમાં બુજવા મુકવું. પછે ૧ ઇંડાંની શરૂતીને ખુબ દોહરી શીણ કાઢાડીને જ્યારે તે રકાખી બુજઈ રહેવા આવે ત્યારે તેની ઉપર છાંટી ખાંડ ભભરાવી એક બે મીનીટ ફરીથી તે રકાખીને ભઠીમાં મુકવી કે શરૂદી શુક્રાઈ જાય પછે ગરમ ગરમ ખાવી.

**૭૩૩ ખીમાનાં સમોસા—**ખીમાને ધીમાં સારી પેટે રાંધી, તેમાં ધીમાં તલેલી બદામ તથા દરાખ નાખીને તરણ ખુણાના માનના ખીરાં બનાવી તેની અંદર થોડો થોડો ખીમા ભરીને ધીમાં તલી કાઢાડવા. (જુઓ બાળના માનનુ પડ નાં ૬૧૭)

**૭૩૪ માવાના સમોસા—**તરણ અથવા ચાર ખુણાના બાળના માનના ખીરાં બનાવી તેમાં દુધને માવો ભરી સમોશને ધીમાં તલી કાઢાડવાં. (જુઓ બાળના માનનુ પડ નાં ૬૧૭)

**૭૩૫ પટેટાની પુલી—**ગમે એટલા પટેટા લઇ તેને પાણીમાં બાફવા પછે તે પટેટાને છોલી ખુબ બારીક મશલી નાખવા પછે તેમાં ખપ જોગો આટો નાખી તેની પુલી વણીને બ્રડતાં ધીમાં તલી કાઢાડવી તજાઇ રહે કે માખણુની સાથે ખાવી.

**૭૩૬. પટેટા તથા ખીમાની પુલી—**પટેટાને બારી છોલીને ખુબ બારીક મશલી તેના કોડીયાં બનાવવા પછે તે કોડીઆમાં ધીમા રાંધેલો ખીમા થોડો થોડો ભરી ઇંદાની દાલ તથા પાઉની ક્રીમમાં ખોરીને ધીમાં તલી કાઢાડવી.

**૭૩૭. મશાલેદાર કુચામ—**ગોશટ ૦૧ શેર, ધી ૦૧ શેર, કાંદા ૧ નવટાંક, ઇંદુ ૧. ચણાની દારનો આટો ૧ તોલો, લવંગ ૦૧ માશો, એજચી ૦૧ માસો, તજ ૧ તોલો, વલીઆરી ૦૧ તોલો આદુ ૦૧ તોલો, ધાણા ૦૧ તોલો, મરી ૨ માશો, નીમખ ૦૧૧



તોલો, ચરમી ૧ તોલો, દહી નવઠાંક. પેહેલા ગોસટનો ખીમો કરવો, પછે થોડા કાંદાને ઝીણો કાપી થોડો ધીમાં વહગાર આપવો. અને તેમાં જરા પાણી, નીમક અને દરેલા ધાણા નાખીને પાણી બંધે ત્યાંચે ચુકુલા ઉપર હીજગ્યાં કરવું, પછે બાકીનાં બધા મશાલાની સાથે ખીમાને ખુબ છુંડીને તેમાં દહીને તથા ધંડાની સપેલીને ઊમેરવી, અને તેના ગોજ કવાચ કરીને ધીઘીમો તરવાં.

૭૩૮. ચોખાના કવાચ—૧ રતલ ચોખા, ૧૧ પેંટ દુધ, થોડી ખાડ, તજ તથા લીંબુ એકતી છાત, ૧ ધંડું, થોડી પાઉતી પેપડીનો છુંડેલો ભુજો. ચોખામાં તજ, લીંબુની છાત, તથા ખાંડ નાંખી તે નરમ તથા પોચા થાય ત્યાં સુધી દુધમાં ઊકાલવા ત્યારબાદ ચુકુંલા ઉપરથી ગિતારીને તેણે છેક ઠંડુ પડવાં દેવું. પછે તેના ગોજ કવાચ બનાવવા; અને તેમને દોહોવેલા ધંડામાં ગગડાવી, પાઉતા પોપડાનાં ભુકામાં ગગડાવવા. પછે એક પેનામાં ચરમી નાખી તેમાં કવાચને તલી કાઢવાં. પછે કાગલમાં નાખી તેમાની ચરમી ગાલી કાઢાડવી, અને તેની ઉપર ચાલેલી ખાંડ ભભરાવીને ખાવા.

૭૩૯ પટેટાના કવાચ—૧ રતલ પટેટાને પાણીમાં બારી નરમ કરવાં, અને તેની છાત કાઢાડી નાખી શારી પેંટ ચુંડી (છુંડી) ને માવા જેવા કરવાં. પછે તેમાં ૧ નાદલી ચમચી નીમક. જરા ખમણેલું જયફન, ૬ રેલાં મરી અને ચાર ધંડાની દાઝ નાખી શારી પેંટ બધાને મેલવી દેવું. ત્યાર બાદ તે માંધ; થોડો પટેટાનો માવો લેઈ તેના ગોજ કવાચ વાલવા અને તે કવાચને ખીબ દોહોવેલાં ધંડામાં ગગડાવી, પાઉતા પોપડાની ભુકામાં લપેટી કડાઈમાં ધી નાખી તેમાં તલી કાઢવા.

૭૪૦. તીખાં તરેલા કવાચ—૧ રતલ ગોશત, લવંગ ૦૧ તોલો, ૫ વાલ દરેલી હલડ, આદુ ૧ તોલો, ધાણાજીરાનો મશાલો

૧ તોલો, દરેલાં મરી ૧ તોલો, નીમક ૦ તોલો, અને મરજીમાં આવે એટલો મરચાં નો છુંડેલો મશાલો પેહેલા ગોશતનો ખીમો કરવો પછે તેમાં ઉપલો શઘવો મશાલો છુંડી ને તેમાં નાખવો, પણ આદુને માતર છુંડીને રશ નાખવો. પછે ખીમાને એ મશાલામાં આથી થોડા કલાક રહેવા દેવું. ત્યારબાદ તેના ગોજ કવાચ બનાવી પેનામાં ધી નાખીને તરવા. જો નરમ કવાચ કરવા હોય તો તે તરખે એટલે તેમાં થોડું પાણી નાખી વાથણને ઢાંકી કવાચને ચરવા દેવા. પછે લીંબુ નીચવી ગરમ ગરમ ખાવા.

૭૪૧ ભુજેલા કવાચ—(ગુસ્તો નાં ૦૭૪૦) ઉપલી રીત પ્રમાણે ગોશત તથા મશાલો લેઈ તેમાં આઠીને થોડા કલાક રહેવા દેવું—પણ એમાં આદુ ધાણું લેવું નહી કેમકે કવાચ ભુજતી વખતે વેરાઈ જાયછે તેથી ગમેતો જરાક આદનો રસ નાખવો. પછે તેના ગોજ કવાચ વાવી, લોખંડની સીકને જરા ધીનો હાત લગાડી તેમાં તે કવાચને ઓથવા પછે જોડશાનો ધગધગતો ધગાર પારી તે ઉપર કવાચની સીકને ભુજવા મેલવી, અને સીકને ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું. જરૂર કવાચ લાઝ થાય એટલે ઉપર ધી લગાડી સીકમાંથી કાઢાડી, લીંબુ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવા. શંભાલ રાખી કે સીકને આતશ લાગીને કવાચ બધી નહી જાય, તેથી ભુજતી વખતે સીકને જરા આતરંગ મેલવી. કવાચ વાલતી વખતે જરા પાણીનો હાત લેતા જવું કે કવાચ હાતને વલગે નહીં.

૭૪૨ કોલમીના કવાચ—જેટલી જોઈ એ એટલી કોલમી લેઈ તેનાં કોટલાં ઉપરથી કાઢાડી નાખવાં પછે કોલમીને નીમખ ભુગાડી ઘોહી શાક કરી છુંડીને નરમ માવા જેવી કરવી, અને તેમાં છુંડેલો ગરમ મશાલો, મરી, હલડ, જરા છુંડેલો કાદો અને મરજી માફક મરચાંનો છુંડેલો મશાલો નાખી સારી પેંટ બધાને મેલવી નાખવું. પછે

ચુકુલા ગિપર પેનાનો અથવા લોહોડી મુશી તેમાં મીઠું તેજ અથવા ધી નાખીને કકરાવવું ત્યારબાદ પેલી છુડેલી કોલમીમાંથી થોડી થોડી લેઈ હાતળી ઉપર આંગણે આંગણે થાપી પોહોત્રા ભજ્યાં જેવી બનાવી તલી કાઢાડવાં. એ ગરમ ગરમ ખાવાથી વધારે સવાડ આપેછે.

૭૪૩ બદામ દરાખના કવાખ—ના રતજ ગોશતનો ખીમો, જરાક આદુનો રશ ના તોલો દરેલાં કાજાં મરી, ના તોલો ની મખ, ના તોલો દરેલો ગરમ મશાલો અને જરાક દરેલી હલડ નાખી ખીમાને સારી પેટે આઠવા. પછે તે ખીમાના કોડીયાં બનાવી તેમાં ધીમાં તરેલી બદામ દરાખ ભરીને કવાખ બાલવા પછે દોહિવેલા ઇંડાંમાં કવાખને ગગડારી પાંચિના પોપડના બુકામાં લપેટીને કડાઈમાં જુડતું ધી નાખી તેમાં તલી કાઢાડવા.

૭૪૪ ઇંડાંના કવાખ—(ગુઓ બદામ દરાખના કવાખ નાં ૬૪૩) પણ બદામ દરાખને બદલે ઇંડાંને કઠાણુ બારી, કોટલાં કાહાડી નાખી તેના ચાર ચાર કટકા કાપી તે ખીમાના કોડીયાં બનાવી તેમાં ઇંડાંના કાપેલા એક એક કટકો મેલીને કવાખ બાલવા પછે તેને દોહિવેલા ઇંડાંમાં ગોરી. પાંઉના પોપડની બુકીમાં લપેટી, કડાઈમાં જુડતું ધી નાખી તેમાં તલી કાઢાડવા.

૪૪૫ ચોખાનો ચુરમો—ના રતજ ચોખા ઉપર ૩ શેર પાણી ઊકાવીને રેડવું અને જેલી જેવું થાય ત્યાં સુધી ચોખાને ઉપશાવા ત્યારબાદ ના રતજ ચણાની દાઝ ના આટાને આગમજથી થંડાં પાણી શાય કાઢવી ઉપલી મેલવણીમાં ઉમેરી ખેઉને સારી પેટે એક રશ કરવું. પછે તેમાં પાંચ આંઉસ કાંદાને સારી પેટે ચોખા દહંને નાખવાં, તથા માખણ, નીમખ અને મરી ઉમેરવું પછે એ આખી મેલવણીને ઊકાજવા મેલવી, તથા તે ઉકેલે તેટલો સધજો વખત તેને કાલબ્યા કરવી.

૭૪૬ સાદા કતલેરા—એક રતજ ગોશત માંથી નકી ભરેલી લાંબી બોટીઓ કાપી શાય છુંડ્યાના છરાથી થાપ મારીને દરએક બોટીઓને પાટલી કરવી. (જે પાટલીની પાથે બગરમાંથી કતલેશ કરાવીઆ હોયતો જહાજ મેહનત પડશે નહી) તથા ના તોલો આદુ, ના તોલો નીમક, ના તોલો દરેલાં મરી, ના તોલો ધાના છરાંનો ગરમ મશાલો, લશણ ની બે મોહોટી કલી અને જરાક મરચાંના મશાલો લેવા. પેહેલાંઆદુને છુડીને તેના રશ કાહાડીને કટલેશને લગાડવા. મરચાં, લશણ તથા નીમકને છુડીને લગાડવું. પછે ગિપર કહેલો બાકીનો શયજો મશાલો નાખી તેમાં કતલેશને બે કલાક સુધી આથીમુક વાતેઆરબાદ મરચી અથવા બતકનું ઇંડું એક કાંસીઆમાં ભાંજ દોહિવીને પાણી જેવું કરી તેમાં એકેકો કતલેશ બોરી. પાંચિનો છુડેલો બુકો લગાડી કડાઈ અથવા પેનામાં ના શેર ધી નાખી તેમાં લાજ તલો કાહાડવા. એ પરમાણે જેટલા કતલેશ હોય તેને ઇંડાંમાં તથા પાંઉનો બોરીને તલી કાહાડવા. જે ઇંડું થઈ રહેતો ખીજુ ઇંડું ભાંજને દોહવી ને પાણી જેવું કરવું.

૭૪૭ મટનના કતલેરા—એક ગોશતની લટાંગરીને જેમાં સુધી ખરાખ નહી થાય ત્યાં સુધી તાંબી રાખવી, અને તેમાંથી આડી કાતરી કાપીને તે એક એક કાટરીને ઉપર કહેલો શાદા કતલેશમાં કહેલો બધો મશાલો જરા જરા લગાડીને આટામાં નાખીને ખરમાટરી પછે પેઆનામાં ધી નાખી ધગધગતા ખમારના ચુકુલાપર મુકીને ૨૦ મીનીટ રહેવા દેવું પછે ચુકુલાપરથી ઉતારીને ખાધામાં લેવા.

૭૪૮ પેપર કતલેરા—ગોશતની લટાંગરી માંથી નાં ઇંચ જહાઈના નાધલા કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને છરાની થાપથી શરબા કરવા પછે એક ઇંડાને કાંસીઆમાં ભાંજ દોહિવીને પાણી જેવું કરી તેમાં ગો

શવના કટકાઓને બોલી કાહારી નીમક ઠા  
તોલો, દરેલાં મરી ઠા તોલો, હજડ દરે  
લી ૫ વાજ, ગરમ ધાણા જીરાનો મશાલો  
ઠા તોલો એ બધા મશાલાને સાતે મેલવી  
નાખી ઇંડામાં ભરેલા કટલેશને એ મશા  
લો બેગ બાજુએ લગાડી, દરએક કટકાને  
મીઠાઈના કાગળમાં લપેટવા પછે તેજી આ  
તથ ઉપર ગલેલને મુકવી. ગલેલ ગરમ થા  
એ કે તેપર ચરખી લગાડવી જેથી બુજ  
વા મુકેલા કટલેશ ગલેલ ઉપર વજગી ન  
હી બંધે. તેઆરબાદ કાગળમાં વીટાલેલા ક  
તલેશને ગલેલપર મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને  
બુજવા. બુજાઈને નરમ થાએ કે એક કાચ  
ની રકાખીમાં થોડ તાવેલુ માખણ નાખી  
તેની શાતે ખાવા.

૭૪૬. ગરેનીના કટલેશ—જીપર શાદ ક  
ટલેશ બનાવવાને ફંદેલાછે (જ્યુઓ નાં ૭૪૬.)  
તેજ પરમાણે ગોશતના કટલેશ કરી, શધલો  
મસાલો તથા નીમક લગાડીને થોડા કલાક  
રહેવા દેવા. પણ તેમાં હજડ નહી નાખવી  
પછે ઇંડાને એક કાંસીયામાં ભાંજ દોહોવીને  
પાણી જેવું બનાવી તેમાં કટલેશને બોલી કા  
હાડી પાજનો છુંડેલો બુકો તેની બેઢ બા  
જુપર લગાડવો. પછે પેનામાં અથવા કડાઈ  
માં થી નાખી ચુહુલાપર મુકીને તલી કાહા  
ડવાં. પછે આરા કીધેલા ગોશતનો રશ એક  
પેચાલુ લેઈને કતલેસમાં નાખી ચુહુલાપર મે  
લીને કકરોપારી આતથના ઇંદારપર તપીલીને  
મેલી રાખવી. પછે ખાવાની થોડો વખત અ  
ગાજ તેમાં એક નાંધલું ગલાશ ભરીને સેરી  
વાઈનમાં એક ગલાશ શરકો તથા નવટક  
ખાંડ નાખી મેલવી દેઈને પેલા કટલેશની ત  
પીલીમાં જીપરથી નાખી, જરાવાર ઇંદારપર રે  
હેવાં દેઈને ઊતારવું. પણ જો ગોશતનો ખા  
રા રશ તરત નહી મલેતો કટલેશને થીમાં  
તલી કાહાડી ગરમ ગરમ એક કાચની જ  
ડી રકાખીમાં મેલવા, પછે થોડા ઘઉંના આ  
રાને માખણુ અથવા ઘીઈમાં શેકીને લાલક

રવો, અને તેમાં અરધો કાંસીઓ કકરવું પાં  
ણી, જરાક નીમખની ચંમટી. જરાક દરેલાં  
મરી અને ના તોલો ધાણા જીરાનો ગરમ  
મશાલો નાખી શેકેલા આરાને શારી પેઠે  
એમાં મેલવી દેઈ ચુહુલાપર મુકીને એક ક  
કરો આપે કે ઊતારીને કટલેશની રકાખીમાં  
ઉપરથી રેડવું. જોઈએતો જરાક શેરીવાઈન  
નાખવો એટલે ગરેનીના કટલેશ થશે.

૭૫૦. ભેજાનાં કટલેશ—એક ભેજાને  
પાણીથી ઘાલી તપીલીમાં થોડું પાણી નાખી  
તેમાં તેને બાફવું. પછે થંડુ પડેને તેની જી  
પરની જલી કાહાડી નાખી તેના છરીથી ક  
ટકા કરવાં. પછે તેમાં ના તોલો નીમક ઠા  
તોલો દરેલા મરી, ઠા તોલો ધાણા જીરાનો  
મશાલો, ૫ વાજ દરેલી હજડ તથા જરા મ  
રચાંનો છુંડેલો મશાલો બેગ બાજુએ લગા  
ડી ઇંડાને એક કાંસીઆમાં ભાંજ દોરીને  
એક એકભેજાની કાતરીને તેમાં બોલી પાજો  
ની છુંડેલી બુકીમાં ભરી, કહડાઈમાં થી ના  
ખી તેમાં તલી કાહડવા. (કટલાક લોકો ભે  
જાને બાફતી વખતે પાણીમાં નીમક નાખેછે.)

૭૫૧. કોલમીના કટલેશ—જો મોહો  
તી કોલમીને એક તપીલીમાં પાણી નાખી  
ને બાફવી, બકાઈ રહેને ઉપરથી તેનાં  
કોટલા કાહાડી નાખવા. અને તેના માથને  
છુંડીને માવા જેવો કરવો. પછે તેમાં ઠા તો  
લો નીમક, ના તોલો હજડ, ઠા તોલો ધા  
ણા જીરાનો ગરમ મશાલો, ઠા તોલો દરે  
લાં મરી, તથા તીખાં કરવા હોયતો મરચાને  
છુંડેલો મશાલો નાખી શારી પેઠે કોલમીમાં  
લગાડવો. પછે તેમાથી થોડુ હાત ઉપર લેઈ  
તેના પોહોલા જરા વજનના કટલેશ બના  
વી ને પેનામાં થી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી  
ને તલી કાહડવા.

૭૫૨. તાજા ખુમલાના કટલેશ—તાજા  
લાલ ચુંઈના ભરેલા ખુમલા લેઈ, શમારીને  
આખાને આખા રાખવા. પછે તેને શારી  
પેઠે મીઠું લગાડી એક તરાખાની ચારણી અ

થવા આંમન્યની તોપત્રીમાં નાખી તેની ઊપર જરા ભાદાગી વજાણુ મેલી અરધા કલાક શુધી રહેવા દેવા, જેથી જુમલાને લગાડેલું મીઠાનું પાણી ઝગી જશે. પછે તેને શારી પેઠે પાણીથી ધોઈ નાખી ચાલતી છરીથી ઊભા ચીરી છરીએ કરી તે જુમલાનો વચમે નો કાંટો કાઢી નાખવો, પછે છરીએ કરી જુમલાપર જરા કાપ મુકવા. અને જો મો હોરા જુમલા હોયતો તેનાં કનલેશની માફક તરાણુ કટકા કરવા. પછે તેમાં શારીકાની છુંડેલો કોઠમીર મરચાનો મથાણો, હલડ, દરેલા મરી, અને ગરમ મથાણો લગાડવો જો હાથે કોઠમીર મરચાના મથાણાનો રશ નાખવા. પછે પાકોનો છુંડેલો ભુંકો બેઉ બાજુએ લગાડી ધંડાને કાશીઆંમાં ભાંજી દોહી વીનેતેમાં કટલેશ ભેરવા પછે કડાઈ અથવા ચેનામાં ઘી નાખી તલી કાઢાડવા.

૭૫૩. મટન ચાપ ભુંજીલા—ગોશતની લટાંગરીમાથી નાા હંચ બદાઇના ના રતલ કટકા કાપી કાઢવાં. પછે તેમાં ના તોલો નીમક, ના તોલો મરી, તથા ના તોલો આદુ તથા લશણુની બે કલીને છુંડીને તેના રશ અને ના તોલો ગરમ મથાણો એ બધા મેલવીને ગોશતને તરાણુ કલાક શુધી એમાં આથી મુકવું. તેઆરબાદ કોલશાનો તેજી આતશ પારીઊપર ગલેલને મેલીને ગરમ કરવી, અને તે ગલેલને જરા ચરખી લગાડતી કે ચાપ ભુંજતી વખતે ગલેલને વલગી નહી જાય. પછે તેની ઊપર આથી રાખેલા ચાપ મેલવા તે ચાપ ભુંજાય તેટલા તેને ફેરવીઆ કરવા આઠ કે દશ મીનીટમાં માથ શખત થાય તથા ચરખી જલકતી દેખાય તેઆરે જાણુવું કે ચાપ ભુંજાઇ રહેઆછે. પછી ઉપર લીંબુ નીચરી ગરમ ગરમ ખાવા.

૭૫૪. પટેલાં ચાપ—એક રતલ ગરદનનું અથવા કુટનું અથવા બાવરાતી કાકરનું ગોશત લેવું. અને તેના મોહોતા મોહોતા ચાપ (કટકા) કાપવા. પછે તેને ધોઈ શાફ

કરી આશરે શવાતોલો નીમક, એક તોલો આદુ, ના તોલો દરેલા મરી, ના તોલો છુંડેલો ગરમ મથાણો, તથા લશણુની કરી એ બધા મથાણાને છુંડીને ગોશતને લગાડવો. પછે એક કાડો તપીલીમા કાપી ના શેર ધીમા લાલ કરી તેમાં ગોશત નાખીને તપીલીને ધાંકણું ધાકવું. જરાવાર રહી ઊગારીને ગોશતમાં ચમચ કરવી પછે હા શેર પાણી રીડી બલતું કરવું. જ્યારે ગોશત ફાટવાપર આવેકે અરધા રતલ સારા મોહોતા પટેલાને છોલી ગરમ મથાણો નાખી તપીલીમાં ગોશતની ઉપર મેલવા. જ્યારે પટેલ તથા ગોશત ચરીને નરમ થાય એટલે ચુહુલા પરથી ઉતારવું. ખાતી વખતે રકાનીમાં બે ગોશતના કટકા તથા એક આખો પટેલો મેલી તેબલ પર મોકલવી.

૭૫૫. હાડી ચાપ—એક રતલ બાવરાતી કાકરનું ગોશત લેવું. પછે તે કાકરની એક એક પાશલી શાંધામાંથી કાપી ધોઈને તેમાં ના તોલો નીમક, ૧ તોલો આદુ, તથા લશણુની ૩ કલી, ના તોલો દરેલા મરી, ના તોલો દરેલા ગરમ મથાણો, હલડ ૫ વાલ, આદુ તથા લશણુને છુંડીને ગોશતમાં નાખવું. પછે તેમાં નીમક તથા બાકીનો મથાણો નાખી તેમાં આંથી મુકવું. એક કાંદાને નવટાંક ગીધમાં જીણે કાપી લાલ તલીને તેમાં ગોશત નાખવું. પછે તપીલી ઉપર રકાની ધાંકી, ગોશતનું પાણી બલે એટલે તપીલીમાં ચમચ કરી જરા લાલ કરીને તેમાં ૧૧ શેર પાણી નામી ચુહુલામાં બલતું કરીને ૧ શેર પટેલામાં પાણી નામી બાકીને છોલી કાઢાડવાં. પછે તેને શારી પેઠે કરછીથી છુંડીને એકરશ કરવાં, અને તે છુંડેલાં પટેલામાં જરા નીમક, મરી, તથા ગરમ મથાણો નાખી મેલવીને તેમાંથી થોડાએક હાતમાં લેઇ તેને આંગણાએ થાપીને હથેલીપર પોહોરો કરી, તેમાં ગોશતનો એક ચાપ મેલી કવાબની મીશામે વાલવું. પણ તે જો

શતનું હાડકું બાહાર દેખાવું રાખવું. ૫  
છે ઇંડાને એક કાંથીઆમાં ભાંજી દોહાવીને  
તેમાં ગોશતની ઉપર ચહડાવેલા પોટાના ૫  
૨ (ગરબ)ને ઇંડામાં ભેરી, પાઉના છુંડેના  
જુકામાં અથવા ઘઉંનો રવો બધે ફરતો લગા  
ડી પેનામાં ધી નાખી તલી કાઢાડવાં.

૭૫૬. ખારીમોતી—૧ રતલ નકી ગો  
શત લેવું તેની ઝીણી ઝીણી ખોટીઓ કાપવી.  
પછે ઘાઘને તેમાં નાા તોલો નીમક, ૦૧ તો  
લો છુંડેલું આદું તથા લશણુ લગાડીને એ  
ક તપીલીમાં નવટાંક ધી નાખી કાંદાને જીણો  
કાપી લાલ વધાર કરવો, પછે તેમાં ખોટી નાખી  
ધાકણું ધાંકી ગોશતમાં પાણી નામી ઇંદાર  
ઉપર રહેવા દેવી. ચરીને ખોટી નરમ થા  
એ એટલે ઉતારવી. પછે તેની ઉપર જરા  
ગરમ મશાલો ભભગવવો. પણુ વધાર કરતી  
વખતે કાંદો બલે નહી તેની શંભાલ રાખવી.

૭૫૭. ગોશતનો ખીમો બનાવવાની  
રીત—૧ રતલ ગોશત, ૦૧ તોલો લવંગ, ૧  
તોલો આદું, ૦૧૧૧ તોલો દરેલા મરી, ૦૧ તો  
લો દરેલી હજડ, ૦૧૧૧ તોલો નીમક, ૦૧ તોલો  
દરેલા ગરમ મશાલો (જુઓ ગરમ મશાલો.)  
પેહિલા ગોશતનો ખીમો કરવો. પછે આદું  
ને છુંડીને લગાડવું. તથા તેમાં નીમક, હ  
લડ, ગરમ મશાલો, અને બે મરચાં તથા  
કોઠમીરને છુંડીને તેમાં નાખી બધાને શા  
રીપેઠે આથવું. પછે કાંદાને ઝીણો કાપી ત  
પીલીમાં ધી નાખી વગાર કરીને તેમાં ખીમો  
નાખવો. પછે ચમચકરી તેમાં અરધું કપ  
પાણી નામી ચેરવવા મુકવું. પાણી થોડું બ  
લી રહેકે ચમચ કરી તલીએ ઉપર કરી પા  
ણી બલી રહેને ઉતારવું. જો એમાં લીલા  
કુણ્ણને વગાર કરતી વખતે જીણો કાપીને  
નાખીઓ હોએતો વધારે શવાદ આપશે.

૭૫૮ કંનટરી કપતાન—ઉપર કહેઆ  
પરમાણે ખીમામા બધો મશાલો નાખી આ  
થવો. (જુઓ ના. ૭૫૭) પછે તપીલીમાં  
કાંદાને ધીમાં વગાર કરી તેમાં ખીમો નાખી

ચમચ કરી, અરધું કપ પાણી નામીને ચેરવ  
વું. અને જોઆરે ખીમો તઈઆર થાએ એટ  
લે જીતારવો. તેઆર બાદ ખીમાને કલઘના  
ખુમચામાં પોહારે પાંચરી ૩ મોહોતા કાંદાને  
ખીજ વાશણુમાં જીણા કાપી ધીમાં લાલ  
કરી તે કાદો ખીમાપર બધે ફરતો ભભરાવવો.  
ગમેતો તરેલી બદામ દરાખ પણુ ઉપર ભભ  
રાવવી. ગરમ મશાલો ભભરાવીને તે ખુમ  
ચાને ચુકુલાપર મુકી ગરમ કરવો. ગરમ  
થાએકે ખીમાને ચમચથી જીથલ પાથલ કરી  
પાછો પેહોલો કરો જરા વેલાવી શાય જીપર  
છાડીને આખી દાલના ઇંડા ભાંજવા. જ  
રાવાર રહીને તરત ખુમચાને ચુકુલા પરથી  
જીતારી પારવો. જો વેલાવી શાય નહી હો  
યતો ૦૧૧૧ ગલાશ શેરી વાઘન છાંટવો. નહીં  
તોકે ૧ ચમચો શારે શરકા લેઈ તેમાં જ  
રાક પાણી તથા ખાંડ નાખી ગરમ કરી ખી  
મા જીપર રેડવો.

૭૫૯. પપેટાપર ઇંડાં—૧ શેર પપેટાને  
પાણીમાં બારી છોલીને તેને કચ્છીએ છુંડી  
ને એકરશ કરી તેમાં ૦૧ તોલો નીમક, ૦૧  
તોલો દરેલાં મરી તથા ૦૧૧૧ તોલો ગરમ દરે  
લા મશાલો નાખી મેલવીને એક પેનામાં કા  
દાને જીણો કાપી ધીમાં લાલ કરવો. પછે ૫  
પેટાનો છુંડેલો માવો નાખી ચમચે પોહારે  
પાંચરી જીપર આખી દાલના ઇંદા ભાંજવાં  
ઇંડાં કકણુ થાએને ઉતારવા. પોટાને પેનામાં  
નાખતી વખતે તેને ચુકુલા પરથી જીતારીને  
નાખવા તથા તેમાં જરા પાણી (આશરે નાહા  
લું અરધું કુલીંગ રેડવું.) નેથી પોટા તઢ  
રી જશે નહી.

૭૬૦. આખી દાલના ઇંડાં—એક તરા  
બાની રકાખી અથવા નાધલા પેનામાં નવટાંક  
ધીંધેને કકરાવવું. પછે તેમાં ૪ અથવા ૫ ઇં  
ડાં ભાંજી ઉપર નીમકની જરા ચમચી ભભ  
રાવવી. દાલ જરા કકણુ થાએ એટલે ઉતારવી.

૭૬૧. ઇંડાંનો મશાલોનો પોરો—૧ જી  
ણો કાંદો, ૦૧ તોલો આદું, પાચ વાલ દરે

લા મરી, દરેલી હલક ૧ ચમટી, ધાણા ૭ રાનો દરેલો મથાલો ૫ વાલ, લશણની ૩ લી ૩, મરચું ૧, નીમક જરા ચમટી. પેહે લાં બતકનાં ૩ ઇંડાને એક નાહલા વાશણુ માં ભાંજી નીમક નાખીને ચમચથી દોહોવા પછે આંદુ, મરચાં, લશણને છુંડીને તેમાં નાખવો, તથા બાકીના બધા મથાલાને ઇંડામાં નાખીને ચમચથી બધાને મેલવી દઈ કહરાઈમાં કે પેનામાં નવટાંક ધી નાખીને ચુકુલાપર મુકવું. ને તે ધી ગરમ થઈ કકરે એટલે તેમાં મથાલામાં દોહોવેલા ઇંડા નાખી ધાંકી મુકવું. જરા વાર રેહીને તરત ધાંકણું કાઢાડી ચમચે કરી પડને ફેરવી નાખવું એઉ પડ તલાઈ લાલ થાએકે ઉતારવું.

૭૬૨ ઇંડાં બાફવાની રીત—એક નાહાની તપીલીમાં ના શેર પાંણીને કકરાવવું પછે તેમાં ૨ ઇંડાં નાખી ૨ થીતે ૪ મીનીટ રેહેવા દેવાં એટલે હામેલ (હાફબાઈલ) થશે. જો ઇંડાંને જરા કઠણ બાફવા હોએ તે ૬ મીનીટ રાખવાં. ઘણા કઠણ બાફવા હોએતો ૧૦ મીનીટ શુધી કકરતાં પાંણીમાં રેહેવા દેવાં. પણ ઇંડાંને પાંણીમાં મુકતી વખતે શંભાલ રાખવી કે તે ઇંડાંને તરેલ પડેલી નહી હોય; કેમકે જો ઇંડાંને તરેલ પડેલી હોયતો ઇંડુ ડુડી નીકળશે. ઇંડાંને પાંણીમાં ઊપરથી નાખીઆને બદલે કરછીમાં મેલી પાંણીમાં મુકીઆં હોયતો ઘણું શરૂ ગમેતો ઇંડાંને એક વાશણુમાં મુકી ઉપરથી ગરમ કરરવું પાણી નામવું.

૭૬૩ ચારવેલાં ઇંડાં—એક વાશણુમાં ૪ ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ધી નવટાંક તથા એક ચમટી નીમક નાખી, ચમચે દોહોવીને ચુકુલાપર મુકવું. પછે તેને ચમચે હીલવીઆ કરી જરા કઠણ થાએ એટલે ઉતારવું અથવા ધીને કકરા આવે એટલે તેમાં ઇંડાં ભાંજી, જરા નીમક નાખી ચમચના ઘાંડથી હીલવીને કઠણ થવા આવે એટલે ઉતારવું.

૭૬૪ ઇંડાંની તરેલી દાલ—એક નાહાની કહરાઈમાં ના શેર ધી નાખી કકરાવવું પછે એક ખીબ વાશણુમાં ૫ ઇંડાંને ભાંજવાં, પણ તે ઇંડાંની શરૂટીને કાઢાડી નાખી માતર ઇંડાંની દાલ લેવી. તેઆરબાદ કકરતાં ધીમાં ઇંડાંની દાલ નાખવી અને તે તલાઈ ને લાલ થાએ એટલે કાઢાડી લેવી, પછે ખીજી એક દાલ નાખવી. એ પ્રમાણે એક એક દાલને ધીમાં તલી કાઢાડવી. જો દાલને ધીમાં શાતે નાખીને તરશોતો બધી દાલ શાતે એકતી થઈ જશે. તેથી એક એક દાલને તલવી.

૭૬૫ કાંદાંમાં ઇંડાં—કાંદાંને કાપી જીણો વરખ કાઢાડી ધીમાં તલીને લાલ કરવા પછે તેની ઉપર ઇંડાં ભાંજીને ફરીથી ચુકુલા ઉપર મુકવું. દાલ કઠણ થાએને ઉતારવું.

૭૬૬ તરેલાં ભીંડાંપર ઇંડાં—ચોડાં ભીંડાંને કાપીને પાતરી ગોલ કાતરીએ પારવી. પછે તે કાતરીએને ધીમાં તલીને લાલ કરવી. લાલ થાએ કે મીઠાંનું પાંણી છાંતીને નાકાની ચમચથી કાઢાડી લેવી. પછે ખીબ વાશણુમાં અથવા નાહાની તાંબાની ખુમચીમાં કાંદાંને ધીમાં લાલ કરી ચુકુલાપરથી ઊતારી તેમાં તરેલાં ભીંડાં નાખી ચમચે શરૂ કરીને ઊપર ઇંડાં ભાંજી ફરીથી ચુકુલાપર મુકવી અને ઇંડાં કઠણ થાએ એટલે ઊતારવી.

૭૭૭ આરાટની કાંજી બનાવાની રીત—એક ચમચો આરાટને ૨ ચમચા ઇંડાં પાંણીમાં શારી પેડે દોહોવી મેલવવો. પછે તેમાં ઉકાલેલું ગરમ પાંણી રેડવું અને જોઆં શુધી તે પાંણીનો રંગ શરૂદાઈ ઊપરથી બદલાઈને કાચના જેવો નીતરે થાય તાંદાં શુધી તેને દોહોવીઆ કરવું. તારપછે મરજી પ્રમાણે દુધ અથવા પાંણી તેમાં રેડી મીઠાસ નાખવો. એટલે તે આરાટ બાલકોને માટે પીવા લાયક થશે. જો એ કાંજીમાં પાંણીને બદલે દુધજ નામીજ હોયતો વધારે પીણું

નરક ગણાયેછે. આજની માણસને માટે ઉપલીજ રીતે કાંજ કરી તેમાં થોડી તજ અથવા જયફલ ધસીને મેલવવું.

૭૭૮. દુધમાં આરાટ—૩ મોહિતા ચમચા ભરીને આરાટ લેવું. અને તેને થોડા પાણીમાં શરી પેટે કાલથી ૧૫ મીનીટ સુધી ઠડવા દેવું. પછે તેની ઉપરનું પાણી કાઢાડી નાખી, આરાટમાં ઘટે એટલી ખાંડ નાખી, ૧ પેંટ દુધને ઊકાલીને તે આરાટ પર નામતાં જવું તથા તેને કાલવતાં જવું.

૭૭૯. પાણીમાં આરાટ બનાવવાની રીત—એક “દેજર ઇશ્વર” (મોહિટો ચંમચો) ભરીને આરાટ, ૦૧ પેંટ પાણી, ખાંડ ૧ ચમચો, બરાનદી અથવા વાઈન ૧ ગલાશ, પેહેલા આરાટને થોડા ઠંડા પાણીમાં શરી પેટે મેલવવું. પછે તેમાં ખાંડ તથા બરાનદી અથવા વાઈન નાખીને એક રશ કરવું. પછે અખરતાં પાણીની કીટલીની ધારે કરીને આરાટપર નામતાં જવું અને ચંમચે ચંમચે હીલવતાં જવું. બરાનદી અથવા વાઈનને ઠંડા પાણીને બદલે આરાટમાં પેહેલા કાલવવું.

૭૮૦. પાંઉના તોસત બનાવવાની રીત—બે દહાડાનું વાશી પાંજ લેઈ તેની પાટલી કાતરીઓ કાપવી, અને તે કાતરીની ઉપરની તથા કોર આગલની ચોપડીઓને છરીથી ઓપવી કાઢાડી, પછે તેમને બધીમાં આ તથના ઇંગાર ઉપર ગલેલ મુકીને શેકવી. જ્યાં સુધી રતાશપર આવે ત્યાં સુધી કાટરીઓને ફેરવ ફેરવ કરવી, કે જેથી તે તોસત આતશને લાગી કાલો નહી થાયે તેમજ બધી નહી જાય.

૭૮૧. માખણના તોસત—વાશી પાંજની કાટરીઓ કાપી તેની બેજ બાજુ (જુઓ નાં ૭૮૦) તોસત કરવી. (આતશ ઉપર જુઓ) અને જ્યારે રતાશપર આવે કે એક ગરમ કીધેલી રકાખીમાં એક કાતરીને મુકી, જરા માખણને ગરમ કરી તે કાતરી ઉપર

આથતેથી લગાડવું. પછે તેની ઉપર ખીજ તોસત કીધેલી ગરમ કાટરી મુકી આગલની માફક ઉપર માખણ લગાડવું. એ પ્રમાણે પાંજની તોસત કીધેલી કાટરીઓપર માખણ લગાડીને એક એકની ઉપર ચોલ કરવી, જેથી માખણ તેમાંથી આરપાર પેવશ થશે. પછે તે કાતરીઓના આર આર કટકા કાપીને ખપમાં લેવાં. કેટલાક લોકો તોસતની બેજ બાજુ ઉપર માખણ લગાડેછે તેના કરતાં આ રીત ઘણી શરીછે.

૭૮૨. તોસત વાતર—(તોસતનું પાણી) તાજ પાંજની બે તરણ કાટરીઓને આતશ ઉપર લાલ થાય ત્યાં સુધી જુઓ. પછુ તે બધી નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. ત્યાર બાદ તેને એક વાશજમાં મેલી ઉપરથી ગરમ કરવું પાણી રેડવું, અને તેમાં જરા લીં જુની છાલ નાખવી. જ્યારે પાણી થંદુ થાયે એટલે ખીજ સોજજ વાશજમાં તે પાણી ગાલી લેવું.

૭૮૩. સાબુના ચોખ્ખાની કાંજ બનાવવાની રીત—૧ મોહિટો ચમચો ભરીને સાબુના ખાને ૦૧ કલાક સુધી થંડા પાણીમાં ભીજવી રાખવા. પછે તે પાણી કાઢાડી નાખી તેમાં ૦૧ શેર સોજજ પાણી રેડી ચુલક ઉપર મુકવાં, અને તેમાંનું પાણી બધીને અરક રહે ત્યાં સુધી કરછી કરછીએ ગુંત્યાં કરવી. પછે તેને ઉતારી થંડી પાડીને ખાંડ અથવા શાકર નાખવી. જે તેમાં દુધ નાખીને ચુલકા ઉપરથી ઉતારી હેલતો દુધની કાંજ થશે.

૭૮૪. પરેથા બનાવવાની રીત—૨ ટીપરી મેંદા તથા ૨ ટીપરી રેવો, ૧ શેર ગોલ અથવા ખાંડ, ૧૦ પેંટ ખમીરી તાડી. પેહેલા રવાને તથા મેંદાને ભેલી નાખી તેમાં ગોલ અથવા ખાંડ નાખીને આટાને સારીપેટે મેલવેલો. પછે તેમાં તાડી નાખી મશ્કલીને આટાને ખાંધેલો, તથા તેને એક ગરમ જમા ઉપર ખીલવા મુકવો. જ્યારે આ



ટા ખીલે ત્યારે તેના ગોલા કરી, મરજીમાં આવે તેટલા મોહિતા અથવા નાટલા કદના પરેથા જરા શાતાનો હાથ દબ ખુંમચાં બે પર વેલણથી વાણુવાં, અને તે વણેલા પરેથાને છુટાં છુટાં એક શરૂદ કપડા ઉપર અથવા ખુંમચામાં મેલી ના કલાક સુધી વપ્પતા નાખવાં. પછે તેઓને એક માટીની બનાવેલી લોહિડી બે પર ધીમી આતથની ગરમીથી ભુજવાં. પછે તેની બે પર જરા ધીની આંગલી ચોપડી. જો થોડા બનાવવાના હોય તો મેદો, રવો, ગોલ તથા તાડી તેના પ્રમાણ પ્રમાણે થોડું લેવું. કેટલાક લોકો કાલશાના આતથના ધંગાર પર ભુંજેછે. પણ તેથી દાહમાં પડેછે.

૭૮૫. વરધવરાં લગનનાં બનાવાની રીત—મેદો ૧ ટીપરી તથા રવો ૧ ટીપરી લઈ તે બેજને સાથે મેલી નાખી, તેમાં ના શેર બદામની છોલેલી ખીજ, ૧ નવટાંક ચા રેલી, ૧ નવટાંક પસતાંને આરીક કાપી નાખવાં. પછે તેમાં ના શેર દહી, ના શેર ખાંડ, ૨ ઇંડાં, ના પેંટ ખમીરી તાડી અને ના તોણા એકબીજાને ઓખરી કરી નાખવી. ત્યારબાદ તેમાં ના પાથેર ઘીથી નાખીને આટો બાંધી એક ગરમ જગા ઉપર ખીલવા મુકવો. આટો ઘણો કડણુ તેમ જ ઘણો પોચો બાધવો નહી. આટો ખીલવા પછે તેના ગોલા કરી ખુંમચા અથવા કકરોટ બે પર મરજીમાં આવે તેવા કદનાં વરધવરાં વેલણને કરીને વણવાં, અને તેને છુટાં છુટાં ના કલાક વપ્પતા કરવાં. પછે કડાઈ અથવા પેનામાં ના શેર ધી નાખી તેમાં તલી કાઢાડવાં.

૭૮૬. ભાખરા બનાવાની રીત—(જુઓ ના. ૭૮૫) વરધવરાંની રીતેજ આટો તથા આર કરી, તેની પોહોલી રેટલી વણી ગલાસની ધાર ઉપર દાખીને ભાખરા કાપી કાઢાડવા, અને તેને ના કલાક વપ્પતા કરી ધીમાં તલી કાઢાડવા. પણ એમાં બ

દામ, પસતાં, ચારેલી નાખવી નહી, પણ માત્ર આટો બાંધવી વપ્પતે એકચી દાણા ને ઓખરા કરીને તેમાં નાખવાં.

૭૮૭. ગરમ ગરમ ચાહે—તરાંબાની કીટલીમાં જોટલી ચાહે બનાવવી હોય તેના પ્રમાણ પ્રમાણે સુકી ચાહે નાખી ૩ થી ૪ મીનીટ ચુકુલા પર રહેવા દેવી. પછે જ્યારે ચાહેના પાતરા ગરમ થાયે એટલે તેની ઉપર ઘણુજ કકરનું ગરમ પાણી આશતે આશતે રેડીને કીટલીને અરધી ભરી ઢાકણું ઢાકવું અને જ્યારે ચાહેના પાતરાં ભીંજઈ ને ખીલે એટલે ખીજી ગરમ પાણી તેમાં નાખી કીટલી બહારીને પાછુ ઢાકણું ઢાકવું પછે તેની ઉપર શરૂદ તુવાલ ધાંકી થોડોવાર રહેવા દેવી ખાંડ તથા દુધ નાખીને પીવી. એવી રીતની બનાવેલી ચાહે ઘણી સ્વાદ આપેછે.

૭૮૮. કાફી બનાવવાની (અંગરેજી) રીત—કાફી બનાવાની અગાઉ તેને આતથ આગલ થોડો મીનીટ ગરમ કરવી. પછે કાફી બનાવાના (કાફી પાટ) વાસણમાં પાણીને ખુબ ગરમ કરી કકરાવીને તેમાં છુંડેલી કાફી નાખી સમચાથી મેલવી દેવી. (ચાર કપે ૧ આઉંશ કાફી નાખવી.) જ્યાંસંધી કાફી બેકલીને કકરા આવે ત્યાંસુધી ચુકુલા ઉપર રહેવા દેવી. પછે નીચે ઉતારી સંમચાએ દોહાવીને પાછી ચુકુલા પર મેલોને જ્યાંસુધી કાફીના ભુંકા પાણીની સપાટી ઉપર આવે નહી ત્યાંસુધી કર્કા કરવું. પછે તેને ધંગાર બે પર પાચ મીનીટ રહેવા દેઈ પેચાલામાં નાખી, દુધને ગરમ કરી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને કાફી પીવી. જેમ વધારે કાફી નાખે તેમ ઘણી શરસ બનશે. ખીજી (દેરી રીત)—કાફી બનાવતી વખતે દેરીની કાફીને તપીલીમાં નાખી, કોટલા સુગંધ ઇંડાં ભાંજીને હાથે કરી ચોલી પાણી રેડી કકરા આવે એટલે ઉતારીને કપડાથી ખીજ વાસણમાં ગાલી લેવી, અને તેમાં ગોલાબ નાખવો. તથા દુધ નાખવું.

૭૮૬. રાહતાં કરવાની રીત—રાહતાં જે જાતના બનાવમાં આવે છે. એક બાઈડું અને બીજું વગર બાઈડું. બાઈડીને રાહતા કરવાના વર્ગમાં સઘડી જાતની શારી તરફ રી આવે છે. જેવી કે—મુકી મેડી, સકરકંડ, પપેટાં, મુરણ. (જુઓ નાં ૭૮૦) વગર બાઈડા વર્ગમાં કેલા, દરાખ, ખજુર, કોપર, ખારક, ઇલાદી રૂત આવે છે. ઉપત્તિ ચીજો માંથી કોઈની જાતનું રાહતું બનાવવું હોય તો તેહવી ૧ શેર વશુએ ૧ નવટાંક આખી રાહ લેવો, અને તેને શેહેજ પાણી થી ભીજવીને તડકામાં મુકવવી; પછે તેને ભરડોને તેના છત્તા કાહાડી નાખી તેમાં જ રા છસ છાંટીને ખુબ બારીક વાટવી, અને એમાની કેટલોક ઠડીયાવાડી ચીજ હોય, તે ના ઠડીયાં કાહાડીને ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા, અને કેટલોક ચીજોને છોલીને ઝીણા ઝીણા કાપીને અથવા ખમણીને તઢઆર કરવી. ત્યારબાદ ૨ શેર દહી લઈ તેમાં પેલી વાટેલી રાઈ નાખીને તેને સારીપેટ એકરશ કરવી. પછે જે ચીજનું રાહતું કરવું હોય તે ચીજને આખે મેલવણીમાં મેલવી નાખી તેમાં ૧૧ પઈસાભાર નીમક તથા જરા જીરું બારીક વાટીને નાખવું. અને એક કાચના અથવા કોરીના અથવા કલકના વાસણમાં રાખવું.

૭૮૭. બાઈડીને રાહતાં કરવાની રીત—જે ચીજનું રાહતું કરવું હોય, તેમાની ૧ શેર લાવીને છોલીને શમારીને ૨ શેર પાણીમાં બાઈ કાહડવી. પછે ઉપર પ્રમાણે (જુઓ નાં ૭૮૬) રાહ લાવી બારીક વાટીને ૨ શેર દહી માં એકરશ કરીને પેલી બાઈડીને આગલથી તઢઆર કરેલી ચીજોમાંથી જે ચીજનું રાહતું કરવું હોય તે તેમાં મેલવવી. પછે ૧૧ પઈસાભાર નીમક તથા જરાક જીરું બારીક વાટીને નાખવું, અને કઢાઈના અથવા કોરીના વાસણમાં રાખવું.

૭૮૮. પાપડ બનાવવાની રીત—૫ થ

૨ અડદને શાક કરીને તેલમાં ખરખોટવાં, પછે તેને તડકે શુકાવીને તેની ડાલ ભમડી તડકામાં જે દાહાડા શુધી રાખી તરીને દાહાડે ડાલને ડાલીને આટો કરવો, પછે તેમાં ૦૧ શેર પાપડીયો ખારો તથા ૦૧ શેર નીમક અને ૧ નવટાંક મરી, એ બધાને ડાલી બારીક કરીને તેમાં નાખવું. પછે ૩ સેર કેલનુ પાણીને ઊનું કરી તેમાં તે આટાને કહણ બાઈડીને ગોલો કરવો. ત્યારબાદ એક લોહિડાંના ધણુ (મુશર) લેઈને તે ધણુને જરાક તેલ લગાડી એક લાકડાના ધીમરા ઉપર આટાના ગોલાને મુકીને ખુબ થોકીને કચરવો, તેલ એ પડી ફેરવીને એક એક ગોલા ઉપર ચારસો ચારસો ધણુ મારવા. એ પ્રમાણે બાઈડા આટાને જે ચી જે ચીને કેલવીને તેના વાટો કરવો. પછે તે વાટાંને શુતરની દોરીથી કાપીને ગુલ્લોં કરવાં, અને તેને જરાક તેલના હાથ લગાડીને તે ગુલ્લું ઠાલી ઉપર મુકીને વેજણથી પાપડ વાણવો, અને વણેલા પાપડને તડકામાં શુકવો. પછે તે શુકાયેલા પાપડ દશ દશ એક ઠા કરી જરા વેલણથી વણી શાક કરીને બીક વાસણમાં ભરી રાખવાં. જ્યારે જોઈએ ત્યારે આતશના ધંગાર ઉપર સેકીને અથવા કઢાઈમાં ધી અથવા મીઠું તેલ પૂરીને તજી ખાવા.

૭૮૯. પટેટાના વેફર—મોહિટા શારા પટેટા લઈ છોલી તેની પાટલી ગોલ કાટરી આ કાપી ઠંડા પાણીમાં ભીજવી રાખવી. પછે કઢાઈ અથવા પેનામાં ધી નાખી ચુલુલા પર મુકીને ધીને કકરાવવું. ધી કકરે એટલે તેમાં પેલી પટેટાની કાટરીઆ પાણીમાંથી કાહાડી કોરડી કરીને તેમાં નાખવી, અને તરાઈને જેમારે લાલ થવા આવેકે ઉપર નીમકનું પાણી છાંટીને નાકાની (ઝારી) અમચથી કાહરીને બીજા વાસણમાં નાખવી એ પરમાણે જેટલા પટેટાની કાટરી કાપી હોય તેને તલી કાહાડવી.

૭૯૦. મીઠું દોહર—એક કલકના વાસ

છુમાં પાણી નામી તેમાં આમલીને ભોજીને તેનું દોહોડું કાઢાડવું. (એક શર પાણીએ ના શર આમલી લેવી.) પછે એક ખીજી ત પીત્રીમાં નવટાંક ધી નાખી ચુકુલા પર મેલીને તેમાં એક કાંદો કાપીને લાલ કરવો. લાલ થવા આવેકે તેમા ના તોલો છૂં નાખી સમય કરી ને તેને લાલ કરવું. પછે તેમાં ના તોલો દરેલાં મરી, તથા ના તોલો ધાણા છૂંતો દરેલો મશાલો અને ૫ વાલ દરેલી હલડા જરા આદું અને એક માર્યું તથા કોકમીરને છૂંતું કાપી તેમા નાખવું, તથા ઉપલો બધો મશાલો નાખીને લાલ કરવો, પણ મશાલો તરબીએ લાગે નહી તેથી તેમા સમય ફેરવીને હીત્રીઆ કરવું. પછે આમલીના ડોહોરામાં આટો ૧ તોલો, તથા ના શર ગોલ નાખી બંધાને મેલી દેહ વગાર કાઢેલા કાંદાની તપીત્રીમાં રેડવું. અને કકરો આવેકે ચુકુલા પરથી ઊતારવું. ને ધણું મીથું કરવું હોએ. તો ગોલ વંચારે નાખવો.

૭૬૪. હડાંની ચકુરી—જરા આદાને કાપી તથા ૩ કાંડાને કાપી ધીમાં તક્તીને લાલ કરી ઊતારવો. પછે એક ખીજી વાથગુમાં ૭ હડાંને ભાંજી સમયે શારી પેંડે હીત્રી તેમાં ધી ના શર નાખી તલેલા કાંદાની તપીત્રીમાં નાખી સમયે મેલી દેહ ચુકુલા પર તપીત્રી મેલી સમય ફેરવીઆ કરવી. જરા કઠણ થાએ એટલે ઉતારવી. ને ઘણી કઠણ કરવી હોયતો ચુકુલા પર વંચારેવાર રાખવી.

૭૬૫. રોશત મરથી—પેહેલા મરથીને શમાળી શાક કરી તેનું પેટ ચીરીને માહેથી આતરડાં, શાતપડો તથા કલેજી કાઢાડી નાખવી, તથા તેના પંખા આગતના ખેડ પગ ને શાંધામાથી કાપી કાઢાડવાં. ત્યાર બાદ મરથીને શારી પેંડે પાણીથી ઘોહી તેની ખેડ પાંખાને વાલીને ઓશરી તથા તેની ખેડ તાં ગને પેટમાં. અથવા ઊપરથી દોરી બાંધવી કે પાછી નીકલી નહી જાય. પછે તપીત્રીમા

ના શર ધીધ નાખી ચુલા ઉપર મેલી જુથ કરાવવું. અને તેમાં પેલી મરથીને લાલ કરવી. જ્યારે એક પાંથું તલાઈને લાલ થાય એટલે ખીજી પાંથું ફેરવવું. એ પ્રમાણે મરથીને ફેરવીને બધી તરફથી લાલ કરવી. પછે તે તપીત્રીમાંથી મરથીને બાહાર કાઢી, એક ખીજી તપીત્રીમા જરા ધીધ નાખી તેમાં જરા આદુને છૂંતું કાપી લાલ કરવું પછે તેમાં બથેર અથવા તેથી જરા ઓછું થંદુ પાણી નામી મરથીને તરતા ને ધી બાકી રહીજ હોએ તે તેમાં નાખવું. પછે વાથગુને ચુલા ઉપર મુકવું. જ્યારે તે પાણીને કકરા આવે એટલે તેમાં મરથી મુકવી તથા તેમાં ૧ તોલો નીમક નાખવું, અને જ્યારે મરથી નરમ થાય એટલે ચુલાપરથી ઊતારવી. ખીજી મરથીને લાલ કરી તેજ તપીત્રીમાં પાણી નામી તે પાણી બલોને જરા રહે એટલું ઉતારવી.

૭૬૬. ભોંડા તરેલા—નાન કુમતા ભોંડા લેઈ તેને નુછીને શાક કરવા. તેની ગોલ કાતળી મો કાપવી. પછે કડાઈમાં ધીધ નાખી તેમાં ભોંડાને તક્તીને લાલ કરવાં, અને જ્યારે લાલ થાય એટલે નીમખનું પાણી ઊપર છાંટી નાકાની સમયથી કાઢાડી લેવાં.

૭૬૭ નાન બનાવાની રીત—“શુછ” (Soojee) રવે ૧ રતલ, ધી ના શર, દુધ ના શર, ખમીર ૪ તોલા, (ખમીર નહી હોયતો તાડી નામવી) પેહેલા (શુછ) રવાને દુધની શાયે શારી પેંડે મશલીને તેમાં ધી, ખમીર તથા જરા નીમક નાખી, શારી પેંડે બંધાને મેલીને એક હલાએદી જગા ઉપર ખે કજાક શુધા રહેલા દેવું, નેથી આટો ખીજી પછે તે આદાના ખે ગોલ નાન બનાવવાં અને તેની ઉપર અથપથ બભરાવી ને બડીમાં ભુજવા મુકવાં. ને એને મીઠા બનાવવાં હોયતો આટો મશતલી વખતે ગોલ અથવા ખાંડ નાખવી.

૭૬૮ શેવ રાંધવાની રીત—બથેર થવને

ઠીકલતાં પાંણીમાં નાખવી અને તેને જરા તલે ઉપર કરીને ચારણી અથવા બોહીયામાં નાખી ઓશાવી કાઢાડવી. પછે એક વાશણમાં શવાશેર શરૂ થી અને શવાશેર મેડા ખાંડ નાખી ધીમી આંચ ઉપર મુકવું અને જ્યાં શુધી ખાંડ લાલ થાય ત્યાં શુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં પેલી ઓશાવેલી શેવ નાખી તેને પણ ફેરવ ફેરવ કરી લાલ કરવી પછે તેમાં આગલથી તલી રાખેલી બદામ તથા દરાખને મરજી પ્રમાણે નાખી ઉપર ૧ તોસા એલચી દાણાને ઓખરા કરીને નાખવાં અને તેને ઉપર તલે કરીને ચુકુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પારવી. આ રીતે બનાવેલી શેવની દરએક પાંડડી છુટી પડેછે. ઘણા લોકો શેવને પેહેલાં ઓશાવી કાઢાડી ધી તથા ખાંડ નાખીને ખાયછે. પણ એ રીત ઘણી શારી નથી.

## પોલટીશ

૭૯૯ પોલટીશ બનાવાની રીત—શરીરના ખીમાર ભાગને ગરમી પોહાચાડવા તથા પોચું કરવા માટે પોલટીસ કામનીછે તેની ગરમાથી ખીમાર ભાગના તંતુઓ ધોલા પડેછે. અને સોજા આવવાથી જે એચાણુ થાયછે તે નરમ પડેછે. પણ યાદ રાખવું કે પોલટીસ કરવાની રીત ઉપર ઘણો આધાર છે. પોલટીસ જેટલું શેલ્વાઈ સકાએ તેટલું ગરમ હેવું, અને ઠંડું તથા કઠણ નહીં થઈ જાય તે માટે વારે ઘડીએ બદલીઆ કરવું જેમ વધારે જલદી જમદી બદલીયા કરે તેમ વધારે સારું. કાએક તરીકે પોલટીસ બે કલાકથી વધારે રાખવી નહીં.

૮૦૦ પાંઉની પોલટીસ—પાંઉની પોલટીસ કરવાની બે રીતછે. એક રીત એ છે કે પાંઉની જાડી કાટરીઓ કરી તેમને એક રાખીમાં મુકવી પછી ઉપર ખલખલતું પાં

ણી રેડવું, અને સઘલાને ચુકુલા ઉપર પાંચ મીનીટ મુકવું, પછે પાણી નીપારી કાઢાડી ખીજી ખલખલતું પાંણી ફરીથી રેડી વલી પાછું ચુકુલા ઉપર મુકવું. ત્યારબાદ ઉતારી પાણી નીપારી કાઢાડવું અને કાટરી અમચાએ મેલવી નાખી કપડાં ઉપર લગાડવું બીજી રીત—વાસી પાંઉની જાડી કાટરીઓ કરી તેને વાશણમાં મુકી કુમે તાંદાંશુધી ખલખલતું પાંણી રેડી ચુકુલાપર મુકી કકરેા આપવો અને પછી કપડામાં સઘલું નાખી પાંણી નીચવી કાઢાડવું.

૮૦૧ પાઉં તથા આતાની પોલટીસ—એ પોલટીસ હમેસા દુધમાં બનાવવી. પાઉંની કાટરીઓ કરવી તેને દશ મીનીટ સૂંચી તાજ દુધમાં બોરી રાખવી તે પછે ધીમી આંચે ચુપલાપર ઉકાલવી અને જ્યારે તે જરા ઘટ થવા માટે (નહીં ઘણી નરમકે નહીં ઘણી સુકી) એટલે ઉતારીને અંમચાથી ભાંજીને એક સરખી વગર ગાંગલાની કરીને એક આઘલ કલાકના કટકા ઉપર પાંચરવી, અને નીચે જીતા કપડાનું પડ લેઈ જાંદાં ગરજ પડે ત્યાં મુકવી. દુધ વાપડીયાથી તેમા તેલનો ભાગ આવીયાથી પોલટીશ ઘણો વાર લગી નરમ રહેછે; પાણી વાપડીયાથી તે જલડી સુકી થઈ જાયછે. જે દુધ નહીં હોય અને પાણી વાપડવું પડતુંતો આટાને અથવા પાઉંને વધારે સ્વિકત કરવાને માટે તેમા અલસીના આટાનો ભુકો નાખવો. આટાના દર તરણુ ભાગે એક ભાગ અલસીનો બશ થશે.

૮૦૨ ખરાખરાના પોશાની પોલટીશ—ખરાખરાના પોશને પાણીમાં ખુબ ઉકાલવાં અને તે પાણીમાં પાઉંનો ગર મેલવીને પોલટીશ બનાવવી.

૮૮૩ કોલશાની પોલટીસ—આધારન પાઉંની તથા અલસીની પોલટીસમાં ખારીક કોલસાની ભુકી મેલવી દેવી. એ પોલટીસથી ચીંદાનો વાશ નરમ પડેછે. એ પોલટીસ ઘડી ઘડી બદલી જોઈએ,

૮૦૪ અલસીની પોલટીસ—પેહેલા એ ક નાહાની વાટીને ખુબ ગરમ કરી તેમાં ખ લખતનું પાણી નાખવું. અને પછે એક હા થે અલસીનો આટો નાખતા જવું અને ખી ના હાતે અમઆએ જડપથી હીલવતાં જવું તે જ્યાંસુધી ખીર જેવું થાય ત્યાંસુધી આ તો નાખીને મેલવવો. આ સઘણું જડ પથી કરવું, નહીતો પોલટીસ ઠંડી થઇ જશે. આટો કાંસીયામાં તથા વાટીમાં નાખવા પ છી તેમા પાણી રેડવાની રીત સારી નથી, તેથી ખીર બરાબર પોચી મુજાવમ થતી ન થી, પણ ગાંઠ ગાંઠ થઈ જાયછે. ઊપર ક હીકુ તેમ અલસીની ખીર તઢઆર થઇકે સુકા કપડા ઊપર ઝડપમા સરખી ચોપડી દે વી અને કપડાના છેડા જરા વાલી ખીમાર ના આંગઊપર લગાડવી.

૮૦૫ રાઈની પોલટીસ—(જુઓ અલસીની પોલટીસ બનાવાની રીત નાં ૮૦૪) પણ એમાં અલસીને બદલે દરેલી રાઈ ના ખીને મેલવવું નો જલદીથી બનાવવી હોય તો રાઈને છુંડી “બરાઉન પેપર” (કાગજ) ઉપર પાંચરવી, જે કાગજને પેહેલા સરકામાં બીંજવી રાખવું નોઈએ. પછે તેની ઉપર

મલમલનું અથવા ગાજનું કપડુ પાંચરી ધાકી ને મુકવી.

૮૦૬ ગાજરની પોલટીસ—ગાજરને પાણીમાં ઊકાલી તથા છુંડીને બાંધવું.

૮૦૭ કાંદાની પોલટીસ—કાંદાને પાણી માં ઊકાલી તથા છુંડીને બાંધવું. એ ગર ગુમડાને જલદીથી પાકવેછે.

૮૦૮ તાજા દુધને દર દહાડા સુધી રાખવાની રીત—એક ચીનીના અથવા કાચ ના વાશણમાં દુધને નાખીને તેમાં રાઈના તે લના ટીપાં થોડા નાખીઆથી દુધ આવું ન થતા જેવુંને તેવું દેશથી વધારે દાહાડા રહેછે. અરધાં શેર દુધે ૧૨ ટીપાં રાઈના તેલના નાખવા. ખીજી—“શલફેદ આફ સોડા” ને એક વાઇન ગલાસ પાણીમાં તે આગલે તેટલો નાખીઆ કરવો. પછે તેમાથી એ પાણીની નાહલી ચમચી ભરી ને ના શેર દુધમાં નાખવી એથી દુધ તાજીને તાજી નજીક એક પખવાડીઆં સુધી રહેશે. આ “શલ ફેદ આફ શોડા” નામનો ખાર માણસને કંઈ અવગુણ કરતો નથી તેમ તેના દુધમાં ખરા બ વાશ માલમ પડતો નથી. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૬૧)

સમાપ્ત ભાગ ૧ લો.

એ પુસ્તકનો ભાગ બીજો છપાઈ તઈઆર થશે.

